

Ingrediënten

1 liter melk
5 sneden peperkoek
1,5 pakje speculaas
1/3 fles kandijsiroop

Recept

Melk lichtjes beginnen opwarmen

De peperkoek in stukjes en speculaas in stukjes bij de melk voegen

Voortdurend verder roeren, de kandijsiroop bijvoegen

Nog eventjes laten verder koken – opgelet aanbakken, dus steeds roeren

In glazen kom gieten en 40 minuten op 150°C in de oven steken

Bron

Myriam Dietens

Fotos

