



Karamell-Pudding

www.organisation-mit-sabine.de

Portionsgröße: 2 | **Arbeitszeit:** 10 Min. | **Kochzeit:** 10 Min.

Zutaten

500 g Kuh- oder Pflanzen-
Milch
30 g Stärkemehl/Speisestärke
(ohne Eigelb 35 g)
60 g Karamellbonbons
evtl. 1 - 2 Eigelb

Sahnepudding:

Einen Teil der Milch durch
Sahne ersetzen (zum Beispiel
50/50). Oder nach dem
Kochen:

Schlagsahne steif schlagen und
unter den abgekühlten
Pudding heben.

Zubereitung

Die Karamellbonbons möglichst fein zerkleinern oder mahlen im Mixer/Blender. Einen kleinen Teil der Milch wegnehmen. Speisestärke, Karamellpulver vermischen und in die abgenommene Milch rühren, evtl. Eigelb dazu mischen (=Puddingmix). Den Rest der Milch aufkochen. Wenn die Milch kocht, den Puddingmix mit einem Schneebesen einrühren und kurz aufkochen. Warm oder kalt genießen.

Zubereitung im Thermomix - Pudding:

Die Karamellbonbons 10 Sekunden/Stufe 10 fein mahlen. Alle restlichen Zutaten dazu geben und 7 Minuten/90°C/ Stufe 3 mit Rühraufsatz kochen. Warm oder kalt genießen.