Karamellpudding

Der Karamellpudding selbst gemacht ist ein raffiniertes und einfaches Nachspeisen-Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,2 h

Zutaten

150 g	Zucker
1 BL	Wasser
1 Stk.	Vanilleschote
0.5 l	Vollmilch
3 Stk.	Eier
4 Stk.	Eidotter
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Karamellpudding** den Zucker mit Wasser in einem Topf bei geringer Hitze karamellisieren lassen. In 6 Förmchen (ca. 175 ml) verteilen.

2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Milch verrühren.

3. Jetzt die Eier, Eidotter, Zucker zur Milch geben und mit einem Schneebesen verrühren. In die Förmchen füllen.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Die Förmchen in eine Auflaufform stellen, mit kochendem Wasser bis zur Hälfte angießen. Im Ofen zirka 45-50 Minuten garen. Danach abkühlen lassen und den Karamellpudding über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

6. Vor dem Servieren mit einem Messer vom Rand lösen, auf Dessert-Teller stürzen und genießen.

Tipp