

Vanillepudding mit Karamellsauce, frischen Beeren & Sahne



Zutaten (für 4 Personen)

500 ml Milch
3 Eigelb (M)
25 g Stärke
50 g Zucker
1 Vanilleschote (Mark)
1 Prise Salz

Für die Karamellsauce:

100 g dunkler Rohrzucker
150 ml Sahne
50 g Butter
1 Prise Salz

Außerdem:

200 g Butterkekse
200 ml Sahne
300 g gemischte Beeren



Zubereitungszeit
20 Min +
2h Kühlzeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Für den Pudding 6 EL Milch mit den Eigelben und der Stärke glattrühren. Restliche Milch, Zucker, Prise Salz und Vanillemark aufkochen lassen. Die Eigelb-Stärkemischung mit einem Schneebesen einrühren und alles zusammen bei niedriger Hitze 1-2 Min. köcheln lassen.
2. In Gläser oder Schälchen abfüllen und abkühlen lassen. Wenn Sie Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche geben, entsteht keine Haut beim Abkühlen.
3. Alle Zutaten für die Karamellsauce in einem kleinen Topf 6-10 Min. bei niedriger Hitze einkochen und abkühlen lassen.
4. Butterkekse zerbröseln und die Sahne halb steif schlagen. Den Pudding mit Schlagsahne, Karamellsauce, Keksbröseln und Beeren servieren.

Tipp: Für leckeren Sahnepudding einfach 200 ml steif geschlagene Sahne unterheben, wenn der Pudding etwas abgekühlt ist. Fertig ist Ihr Sahnepudding.