Rezept

Japanischer Karamellpudding

Ein Rezept von Japanischer Karamellpudding, am 12.10.2024

Zutaten

- **100 g** Zucker
- **30 g** Sahne
- **3** Eier
- **300 ml** Milch
- **1 Pck.** Vanillezucker

Außerdem

- **4** Desssertförmchen (à ca. 180ml Inhalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 10 g F, 8 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Für die Karamellsauce 40 g Zucker und 1 EL Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Dabei den Topf nur leicht schwenken, nicht rühren. Sobald der Zucker goldbraun karamellisiert, Topf vom Herd nehmen, 2 EL heißes Wasser zugießen (Achtung Spritzgefahr!) und gründlich verrühren. Die Karamellsauce auf die Dessertförmchen verteilen und ca. 5 Min. kühl stellen.

2. Inzwischen Milch und Sahne erhitzen (nicht kochen), restlichen Zucker (60 g) und Vanillezucker unter Rühren darin auflösen. Eier in einer Schüssel verquirlen und die warme Milchmischung nach und nach gründlich unterrühren. Die Eier-Milch-Mischung durch ein feines Sieb gießen und gleichmäßig auf die Dessertförmchen verteilen.

3. Wasser zum Kochen bringen. Ein Geschirrtuch auf dem Boden eines breiten, flachen Topfes oder einer hohen Pfanne auslegen und die Förmchen daraufstellen (damit sie beim Erhitzen ruhig im Topf stehen bleiben). Vorsichtig so viel heißes Wasser in den Topf gießen, dass die Förmchen zur Hälfte darin stehen. Ein Geschirrtuch um den Topfdeckel schlagen und diesen auflegen (damit das Kondenswasser nicht in den Pudding tropft). Das Wasser bei kleiner Hitze ca. 15 Min. simmern lassen.

4. Danach den Pudding ca. 10 Min. auf der abgeschalteten Herdplatte ruhen lassen. Die Förmchen aus dem Topf nehmen, abkühlen lassen und ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Den Karamellpudding vor dem Servieren auf vier kleine Dessertteller stürzen.