

Rezept

# Karamellpudding

Ein Rezept von Karamellpudding, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>600 ml</b> Vollmilch	<b>30 g</b> Speisestärke
<b>2</b> Eigelb	<b>80-100 g</b> Zucker nach Geschmack
Mark von 1/2 Vanilleschote	Zimtpulver
<b>1 TL</b> ca. 1 TL Zitronensaft	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

## Zubereitung

1. Von der Milch 100 ml in ein Schälchen geben und mit der Speisestärke und den Eigelben verquirlen. Die restliche Milch erhitzen.
2. Den Zucker in einem Topf schmelzen und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Heiße Milch hinzufügen und kochen, bis sich der Karamell komplett gelöst hat.
3. Die Karamellmilch vom Herd ziehen, die Eiermischung, Vanille und 1 Prise Zimt einrühren. Den Topf erneut auf die Herdplatte stellen, die Puddingmasse unter Rühren nochmals aufkochen und bei schwacher Hitze 1-2 Min. sanft kochen lassen, bis sie angedickt ist.
4. Die Puddingmasse mit Zitronensaft und 1 Prise Salz abschmecken und in vier Schälchen füllen. Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen und den Pudding vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben mit Schlagsahne und einem Zuckerkorb garnieren.