

KARAMELL-SAHNE-PUDDING

Posted on 21. April 2018



Wer möchte auch einen voll Löffel Glück?! Heute gibt es nämlich Glück zum löffeln: Karamell-Sahne-Pudding...er schmeckt sooo lecker, ein wahres Träumchen. Manchmal braucht es gar nicht mehr, als so ein kleines Gläschen voll süßem und cremigen Pudding, um selig zu sein...



Die Zubereitung geht kinderleicht und schnell. Ihr braucht dank der Sahne-Toffee Bonbons auch nicht erst extra selber Karamell herstellen. So kann nix schief gehen und der Pudding wird so auch einfach köstlich!

Das Rezept könnt ihr übrigens auch gleich in einer größeren Menge, als für vier Personen zubereiten und es lässt sich ganz prima vorbereiten. So braucht ihr den Karamell-Sahne-Pudding vor dem Verzehr nur noch zu dekorieren. In [Weckgläser](#) gefüllt, kann dieses Dessert auch gleich gut abgedeckt und aufbewahrt werden und sieht dazu noch hübsch aus. Entweder dann einfach mit den passenden Glasdeckeln oder mit den passenden [Plastikdeckeln](#) verschließen.

Dieser Karamell-Sahne-Pudding ist einfach ein super leckerer und sahniger Genuss, der das ganze Jahr über schmeckt. Bei uns ist er jedenfalls mega beliebt.



Zutaten für den Karamell-Sahne-Pudding:

(4 Portionen)

- 15 Karamell-Toffees (z.B. Sahne Muh-Muhs), ca. 195g
- 400g Milch
- 100g Sahne
- 1 Ei
- 40g brauner Zucker
- 1 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- 25g Speisestärke

Für die Deko:

- geschlagene Sahne
- optional: etwas [Toffee-Karamellsoße \(Rezept\)](#)
- grob gehackte Karamell-Toffees

Karamell-Sahne-Pudding zubereiten:

1. Die Speisestärke mit etwa 50ml Milch glatt rühren.
2. Die Karamell-Toffees hacken.
3. Die zerhackten Karamell-Toffees zusammen mit den restlichen Zutaten unter ständigem rühren mit einem Schneebesen langsam erhitzen, bis die Toffees geschmolzen sind.
4. Die mit Milch angerührte Speisestärke hinzufügen, gut unterrühren und alles einmal kurz aufkochen lassen.
5. Sofort vom Herd nehmen. In Dessert- oder Weckgläser füllen und abkühlen lassen. Danach im Kühlschrank aufbewahren.
6. Vor dem servieren mit geschlagener Sahne und gegebenenfalls Toffee-Karamellsoße sowie grob gehackten Karamell-Toffees dekorieren.

Zubereitung mit dem Thermomix®:

1. Karamell-Toffees zusammen mit dem braunen Zucker in den Mixtopf geben., 20 Sek./ Stufe 10.
Schmetterling einsetzen.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen, 10 Min./ 90°C/ Stufe 4.
3. In Dessert- oder Weckgläser füllen und abkühlen lassen. Danach im Kühlschrank aufbewahren.
4. Vor dem servieren mit geschlagener Sahne und gegebenenfalls Toffee-Karamellsoße sowie grob gehackten Karamell-Toffees dekorieren.
5. Hinweis: Wenn mehr als angegeben zubereitet wird, verlängert sich die Kochzeit entsprechend.

