



Karamellpudding im Glas

Man nehme für 6 Portionen:

150 g harte Karamellbonbons	in einem Mixer mahlen
500 ml Milch	
3 Eier	trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
45 g Speisestärke	mit 50 ml Milch und den Eigelben mit dem Schneebesen verrühren
400 ml Sahne	
1 P. Vanillezucker	
1 Prise Salz	
1 EL feinsten Zucker	
1 EL Mandelblättchen	grob hacken

- Die gemahlenen Bonbons in 100 ml Milch unter Rühren erhitzen, bis sie sich vollkommen aufgelöst haben. Restliche Milch, 250 ml von der Sahne, Vanillezucker und Salz zugeben und unter Rühren aufkochen. Stärke-Eigelb-Mischung unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben. Rühren, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen, in Gläser verteilen und mit Folie abgedeckt abkühlen lassen.
- Die restliche Sahne schlagen, Zucker unterrühren, in die Gläser verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen und servieren.

Dazu: Espresso