

Caramelpudding

Für 4 Personen

2EL Zucker

in einer Pfanne erhitzen
wenn er flüssig und leicht hellbraun ist,
Pfanne vom Feuer nehmen

1dl Wasser

ablöschen, zurück auf den Herd stellen

1dl Wasser

2dl Rahm
oder 3dl Milch
1 Prise Salz
3EL Maizena

in dieser Reihenfolge zugeben, gut
verrühren, unter ständigem Rühren
aufkochen

Masse sofort in kalt ausgespülte Formen füllen, ganz erkalten lassen und vor dem Servieren stürzen.

1dl Rahm
evtl. Schoggistreusel

schlagen
Pudding garnieren

Tipp:

Als „Bettmümpfeli“ kurz vor dem Schlafen geeignet.

Süss ist Gewohnheitssache! Den Zuckergehalt kann man über Wochen bei allen Gerichten ganz langsam reduzieren. Aber der Genuss soll noch bleiben, wenn man nicht gerade krank ist. Man kann auch gut die Crèmen für die einen süsser machen als für die andern, indem man zuletzt noch etwas Zucker beifügt.