

Mandel - Pudding

Zutaten:

1 Päckchen Puddingpulver zum Kochen (Mandelgeschmack)
40 g gehackte Mandeln
60 g Zucker
500 ml Milch
100 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung:

- Halbe Zuckermenge in einem Topf karamellisieren.
- Gehackte Mandeln unterrühren.
- Halbe Karamellmenge auf ein ölbestrichenes Stück Alufolie geben.
- Restkaramellmischung mit 50 ml kochendem Wasser ablöschen.
- Etwa eine Minute kochen lassen.
- 400 ml kalte Milch zugießen und aufkochen.
- Restmilch, Restzucker und Puddingpulver verrühren.
- Den Milchtopf vom Herd nehmen.
- Angerührtes Puddingpulver einrühren.
- Etwa eine Minute aufkochen lassen.
- Pudding auf Dessertschälchen verteilen.
- Gut abkühlen lassen.
- Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
- Mandelpudding mit dem Mandelkaramell und der Sahne garnieren.