Karamell-Whiskey-Pudding

Dessert » Pudding-Dessert

Zutaten (8 Personen)

- » 850ml Milch
- » 240g Zucker
- » 150ml irischer Whiskey
- » 2 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
- » 50g Haselnüsse
- » 1TL Butter/Margarine
- » 200g Schlagsahne
- » Öl

Bewertung



Beschaffung manchmal im Discounter



Kosten





Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

- 1. 750ml Milch und 100ml Wasser aufkochen. 200g Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Milch ablöschen und aufkochen. Rest Milch, Whiskey und Puddingpulver verquirlen. In die Karamell-Milch geben und kurz aufkochen. Auskühlen lassen.
- 2. Übrigen Zucker karamellisieren. Nüsse und Fett unterrühren, auf ein Stück geölte Alufolie streichen und auskühlen. Sahne steif schlagen, auf den Pudding geben. Mit Krokant bestreuen.

Nährwerte: 400kcal/E5g/F15g/KH46g pro Portion

angelegt am: 13.10.2002 Rezept-Nr: 194

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke