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
6-10€

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