



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Karamellpudding ist eine der beliebtesten Nachspeisen der Norweger, sowohl zu Weihnachten, zum 17. Mai und zu allen anderen Festtagen.

Er muss mindestens 1 Tag vor dem Servieren zubereitet werden.



Foto: Auszug aus dem Film

Karamellpudding

Man kann den Karamellpudding in Portions-Formen zubereiten, das geht schneller und sieht auf dem gedeckten Tisch sehr lecker aus oder in einer Kastenbackform.

Film und Originalrezept: http://www.melk.no/melk_tv/jul/karamellpudding/

Zutaten für 8 Portionen:

200 g Zucker
300 ml Schlagsahne
300 ml Sahne zum Kochen
300 ml Milch
5 EL Zucker
1 Stück Vanillestange
7 Eier
200 ml Schlagsahne zum Garnieren

Zubereitung:

Den Zucker in eine 1 ½ oder 2 Liter Form geben und diese bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Den Zucker gleichzeitig erwärmen, während er vorsichtig in der Form „röstet“. Wenn der Zucker karamellisiert ist, d. h. kastanienbraun geworden ist, vorsichtig mit der restlichen Zuckermasse verrühren. Aufpassen, dass der Zucker nicht anbrennt. Die Form vom Herd nehmen, sobald sich der Karamell über die Kanten und den Boden gut verteilen lässt.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

(Oder den Zucker in einer Pfanne extra karamellisieren und dann sofort in der Backform verteilen – Vorsicht, die Masse wird sehr schnell fest!)

Die Form abkühlen lassen.

Die Milch, Sahne und Zucker zusammen mit der Vanillestange aufkochen lassen. Die Mischung ein wenig abkühlen lassen und die leicht geschlagenen Eier unterrühren. Die Mischung in die abgekühlte glasierte Form gießen und diese ca. 10 Minuten stehen lassen, bevor die Form ins Wasserbad in den Ofen gestellt wird (wenn die Mischung sich „setzt“ verhindert dies Luftblasen).

Den Karamellpudding bei 125 Grad (je nach Herdbeschreibung) im Wasserbad für ca. 2 – 3 Stunden backen. Gegen Ende der Backzeit mit der Rückseite eines feuchten Löffels testen, ob die Oberfläche fest ist. In dem Fall ist der Pudding fertig.

Den Pudding in der Form bis zum nächsten Tag abkühlen lassen. Den Pudding entlang der Kante der Form lösen und auf einen Teller stürzen. Den Pudding mit geschlagener Sahne servieren.

Die Zusammensetzung der Mischung des Teigs (Milch, Sahne) kann entsprechend eigener Wünsche geändert werden.

Guten Appetit