

Chefkoch David Bucher empfiehlt: **Karamellpudding**

123rf

**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- 200 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, 1 Deziliter Wasser dazugießen und einkochen lassen.- Lachs mit der Soja-Wasabi-Marinade marinieren
- Karamellsauce in vier beliebige Formen verteilen und im Tiefkühler abkühlen lassen, bis der Karamell hart ist.
- Für den Pudding Milch mit dem ausgekratzten Vanillestängel aufkochen, Ei und Zucker schaumig schlagen und die heisse Milch unter Rühren der Eierzuckermasse beimischen.
- Flüssige Eiermilchmasse in die Formen gießen und im Wasserbad zugedeckt für rund 50 Minuten bei ca. 180 °C im Ofen dämpfen.
- Danach im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden abkühlen lassen. Für das Servieren den Pudding mit einem scharfen Messer vom Rand lösen und auf einen vorbereiteten Teller stürzen

Zutaten

für 4 Personen:

5dl Milch
1 Vanillestängel
100g Zucker
4 Eier

Karamellsauce:

200g Zucker
1dl Wasser