



COOKING PASSION SINCE 1877

## KARAMELLBUDDING I DAMPOVN



6 portioner

Denne opskrift på karamelbudding er en fantastisk god dessert, som altid bliver perfekt i dampovnen.

### INGREDIENSER

4 dl mælk + 1 dl flødeskum  
75 g sukker  
½ vaniljestang eller ½ tsk.  
vaniljesukker  
4 store æg eller 5 små

#### Til karamelformerne

100 gr sukker  
½ dl vand

### TILBEREDNING

Anbring det ønskede antal forme i den perforerede dampplade. Vi bruger små forme på størrelse med kaffekopper, du kan også bruge en brødform til én stor budding.

Lav karamellen: Sukker og vand koges i en tykbundet kasserolle. Der må ikke røres i starten, vent til sukkeret begynder at smelte, og det er blevet lidt karamelbrunt. En træspartel er god at røre med. Hæld karamellen i bunden af

Kog mælken op sammen med sukker og den flækkede, rensede vaniljestang (eller vaniljesukker). Lad mælken trække i et par minutter for at få mere vaniljesmag fra stangen.

Rør æggene sammen i en skål. Fjern mælkeblanding fra varmen, og hæld den langsomt, og under omrøring i de piskede æg. Bland godt og si.

Hæld blandingen i de karamelliserede forme. Sæt folie over formene.

Fyld vandtanken og forvarm ovnen til 90 °C, fuld damp.

Sæt pladen i ovnen, og damp ca. 25 minutter for små forme. En stor form har brug for lidt mere tid, tjek efter 35 minutter. Buddingen er færdig, når den er fast. Tag buddingen ud og stil til afkøling.

Vend buddingen ud på en tallerken og server.