Sonnentracht
Süße Experten

Karamellpudding

Unser Pudding lädt zum Träumen ein ... mit dem vollmundigen Geschmack von Karamell und einem Hauch Meersalz lässt dich dieser Pudding dahinschmelzen.

Noch hinzuzufügen: 500 ml Milch, 2 EL Zucker

Zubereitung:

1. 500ml (pflanzliche**) Milch abmessen.
2. 100 ml von dieser (kalten) Milch mit Puddingpulver anru?hren.
3. Übrige Milch mit 2 EL Zucker zum Kochen bringen.
4. Topf von der Kochstelle nehmen und angeru?hrtes Puddingpulver einru?hren.
5. Unter ständigem Ru?hren nochmals kurz aufkochen.
6. Anschließend in eine Schale geben und ausku?hlen lassen.

**Konsistenz kann bei pflanzlicher Milch abweichen

Tipp: Nach Belieben mit unserem Karamellsirup verzieren und ein besonders karamelliges Geschmackserlebnis genießen.

Inhalt: 43g

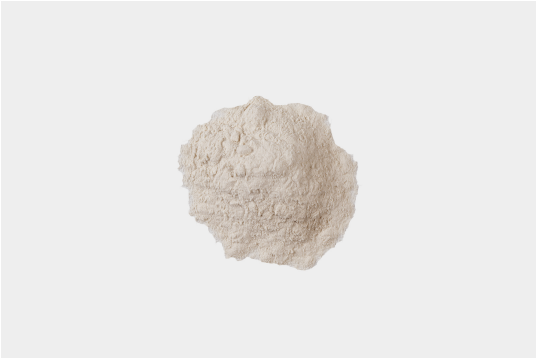
Zutaten: Maisstärke*, Karamellpulver* 10,3%, Orangenschale*, Meersalz, gemahlene Vanille*.

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1511 kJ (355 kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	88 g
-davon Zucker	1,1 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz2)	0,4 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.

DE-ÖKO-001



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Papierbeutel