

# Tassen-Pudding mit Rahmhaube

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Pudding:**

250 g Zucker  
4 dl Rahm  
8 dl Milch  
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon  
Vanilleschote  
10 Blätter Dr. Oetker Gelatine

**Garnitur:**

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur  
dunkel  
3 dl Rahm  
1 EL Puderzucker  
100 g kleine Florentiner

**1 Pudding:**

Zucker in einer weiten Chromstahlpfanne schmelzen lassen und karamellisieren, bis der Zucker schön hellbraun ist. Pfanne vom Herd nehmen. Rahm und Milch nacheinander zugeben, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mark der Vanilleschote herausschaben und hinzufügen. Etwas abkühlen lassen. 10 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und leicht ausdrücken. Unter die noch heisse Puddingmasse rühren.

Die Masse in 12 Kaffeetassen füllen und **ca. 4 - 5 Stunden kalt stellen.**

**2 Garnitur:**

Kuchenglasur dunkel nach Packungsanleitung schmelzen. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden und die Glasur direkt auf den Pudding spritzen. Rahm und Puderzucker zusammen halb steif schlagen, in die Tassen geben. Florentiner grob hacken und auf dem Rahm verteilen.