



## Pulver für Pudding auf Vorrat

[www.organisation-mit-sabine.de](http://www.organisation-mit-sabine.de)

**Portionsgröße:** 6 für 500 ml | **Arbeitszeit:** 10 Min. | **Kochzeit:** 10 Min.

### Zutaten

Karamellpudding:

360 g Karamellbonbons, hart  
210 g Speisestärke (Mais)

Schoko-Pudding:

90 g Kakaopulver  
300 g Zucker  
240 g Speisestärke (Mais)

Vanille-Pudding:

300 g Zucker und Vanillezucker  
210 g Speisestärke (Mais)

### Zubereitung

Karamellpudding:

Die Karamellbonbons möglichst fein zerkleinern oder mahlen im Mixer/Blender (Thermomix: 10 Sekunden/Stufe 10) und anschließend mit der Speisestärke mischen.

==> 95 g fertiges Karamell-Pudding-Pulver für 500 g Kuhmilch oder Pflanzenmilch verwenden.

Schoko- oder Vanille-Pudding:

Alle Zutaten gründlich vermischen.

==> 105 g fertiges Schoko-Pudding-Pulver für 500 g Kuhmilch oder Pflanzenmilch verwenden.

==> 85 g fertiges Vanille-Pudding-Pulver für 500 g Kuhmilch oder Pflanzenmilch verwenden.

Zubereitung des Puddings:

Von 500 g Milch 4-5 EL abnehmen. Puddingpulver (z. B. 95 g für

Karamellpudding) mit der abgenommenen Milch gut vermischen. Zusammen mit dem Rest der Milch in einem Topf verrühren bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Langsam unter ständigem Erhitzen rühren bis die Milch aufgeköcht und die Masse eindickt.

Zubereitung im Thermomix:

500 g Milch und Puddingpulver (z. B. 95 g für Karamellpudding) in den Mixtopf geben und 7 Minuten/90°C/Stufe 3 mit Rührhaufsatz kochen.