

Orangen-Pudding mit „Euphoria-Creme“

300 g Kristallzucker

90 g weiche Butter

330 g Vollmilch

3 Eier

110 g Orangensaft

1/2 TL [Vanille Paste](#)

115 g glattes Mehl, gesiebt

1 TL Backpulver



2 TL fein
geriebene
[Zesten](#) einer
unbehandelten Orange

Butter für die [Formen](#)

Den Ofen auf 180° C vorheizen und „drei Finger hoch“ Wasser in eine größere Form mit Rand gießen.

Formen (z.B. [Eierkoch 2](#) oder [Ramequins](#)) mit weicher Butter ausstreichen

Mehl und Backpulver miteinander mischen.

Mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine Zucker und Butter zu einer cremigen, hellen Masse aufschlagen

Milch, Eier, Orangensaft, Vanillepaste und Zesten dazugeben, ebenso das Mehl-Backpulver-Gemisch.

Alles gut verrühren

Die Masse in die vorbereiteten Formen (dreiviertel hoch) einfüllen und ins Wasserbad im Ofen stellen.

Ca. 1 Stunde garen lassen. Der Pudding ist fertig, wenn er oben goldbraun gefärbt ist und ein Prüf-Holzstäbchen, das in die Mitte des Puddings gesteckt wurde, wieder trocken herausgezogen werden kann.

Warm mit „Euphoria-Creme“ und Vanilleeis servieren.

“Euphoria-Crème”

Milch mit Zucker aufkochen, Euphoria zugeben und 10 Minuten ziehen lassen.

Eine Tasse der Flüssigkeit abnehmen und ein wenig auskühlen lassen.

Hier dann Dotter und Maizena einrühren.

In die restliche Flüssigkeit gießen und dann die Masse unter ständigem Rühren aufkochen.

Durch ein Sieb passieren, die Schokolade darin schmelzen und auskühlen lassen.

200 ml Milch

30 g Zucker

4 EL [Kusmi Euphoria](#)

1 Dotter und

10 g Maizena

100 g [Schokoladecallets zartbitter](#)