

KARAMELPUDDING MET KOKOS



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 50 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 3 eieren - 125 gram geraspte kokos - 100 gram suiker - merg van 1 vanillestokje - 500 ml melk -
KARAMELSIROOP - 250 gram suiker - 65 ml water - 1 theelepel witte azijn

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Doe de eieren, suiker, merg van een vanillestokje en de melk in de kom en stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 4/80 °C. Voeg 1 minuut voor het einde van het programma de kokos toe.
3. Bereid ondertussen de KARAMELSIROOP: smelt, zonder te roeren, de suiker met het water en de azijn in een pan tot de karamel goudbruin kleurt.
4. Schenk de warme karamel in puddingvormpjes of ovenschaaltjes en giet vervolgens de warme pudding eroverheen. Zet de ovenschaaltjes in een voor driekwart met water gevulde braadslede en gaar ze ongeveer 45 minuten in de oven.
5. Laat de pudding afkoelen en keer de puddingvormpjes dan op een bordje om.

Cook Expert ■