



Kjære melkedrikker

Helt siden starten, i 1856, har TINE levert god og smakfull mat laget på fersk, norsk melk. Vi er eid av over 9000 melkebønder fra små og store lokalsamfunn over hele landet.

Sammen bidrar vi til et levende Norge.

Takk for at du velger TINE®



Karamellpudding

1 pudding

100 g sukker

1 ss vann

2 dl TINE® Kremfløte

50 g sukker

4 dl TINE® Melk

1 stk. vaniljestang (delt på langs)

4 stk. egg

Sett stekeovnen på 200 °C. Lag karamell av sukker og vann og hell i en brødform. Kok opp fløte, sukker, melk og vaniljestang. Avkjøl og rør inn lett sammenspede egg. Sil blandingen samtidig som du heller den i formen. Skru ned varmen til 125 °C og stek i vannbad på nederste rille i ca. to timer til puddingen stivner. Avkjøl til neste dag. Pynt med pisket krem.



Vil du ha flere juleoppskrifter fra [TINEKJØKKEN.NO](https://www.tinekjokken.no)?

Åpne mobilkameraet og hold over koden for en direkte link.



Brett og lim