

# Luksus vaniljebudding med bagte rabarber

8 portioner



nem

Op til 30 Min.



## Ingredienser:

### Vaniljebudding:

1 brev Dr. Oetker Familie-Pakke  
Budding med vaniljesmag  
100 g sukker  
1 l letmælk  
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

### Bagte rabarber:

400 g rabarber  
80 g sukker  
2 spsk. vand  
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

## 1 Vaniljebudding:

Hæld et brev buddingpulver i en skål og bland det sammen med sukkeret. Tilsæt 2 dl af mælken og rør blandingen til en jævning.

Bring resten af mælken (8 dl) i kog og tilsæt Vanilla Paste. Tag gryden af varmen og rør buddingejævningen i. Kom gryden tilbage på varmen og kog derefter buddingen op under kraftig omrøring i mindst 1 minut. Hæld buddingen i forme eller små skåle, der er skyllet med koldt vand. Stil dem i køleskabet i mindst 4 timer.

## 2 Bagte rabarber:

Tænd ovnen på 150 °C varmluft.

Skyl rabarberne og skær dem i stykker på 6-8 cm, evt. kan rabarberne også skæres over på langs. Kom rabarberne i et ovnfast fad og tilsæt sukker, vand og Vanilla Paste. Bland det hele godt sammen, så rabarberne er dækket med sukker.

Bag rabarberne midt i ovnen i 10-15 minutter. Bagetiden kommer også an på, hvor tykke rabarberne er. Rabarberne skal være bløde, men ikke helt udkogte. Tag dem ud af ovnen og lad dem køle af.

Vend buddingerne ud på serveringstallerkenerne og anret med de bagte rabarber.

## Tips:

Rabarberne kan serveres både lune eller kolde på buddingerne. Rabarberne danner mere sirup, hvis de får lov til at stå nogle timer i køleskabet.

Desserten er også lækker med lidt flødeskum serveret til.

Hvis du skylder formen med koldt vand inden du hælder den varme budding i, er det nemmere at vende den kolde budding ud af formen.

Find mere inspiration og flere opskrifter på [buddingopskrifter.dk](http://buddingopskrifter.dk)