

# Mandelbudding

6 - 8 portioner



nem

Op til 25 Min.



## Ingredienser:

### Mandelbudding:

1 brev Dr. Oetker Familie-Pakke  
Budding med vaniljesmag  
100 g sukker  
1 l letmælk  
2 tsk. Dr. Oetker Mandelaroma  
1 - 2 spsk. Dr. Oetker Hakkede  
Mandler (kan udelades)

### Ristede mandelflager:

20 g Dr. Oetker Mandelflager

## 1 Mandelbudding:

Hæld et brev buddingpulver i en skål. Tilsæt sukker og rør det til en jævning med 2 dl letmælk.

Bring resten af mælken (8 dl) i kog. Tag gryden af varmen og rør jævningen i under kraftig omrøring. Kom derefter gryden tilbage på varmen og kog buddingen op under konstant omrøring i mindst 1 minut.

Tilsæt Mandelaroma og Hakkede Mandler. Hæld buddingen i en skål, buddingeform eller fordel den i glas. Sæt den til afkøling i køleskabet i mindst 4 timer.

## 2 Ristede mandelflager:

Rist mandelflagerne på en tør pande, indtil de er let gyldne. Det fremhæver smagen i mandlerne. Lad dem køle af.

Vend enten forsigtig buddingen ud på en tallerken eller server den i formen. Pynt buddingen med mandelflagerne inden servering.



Dr. Oetker Danmark A/S

**Tips:**

Skyl din skål eller form i koldt vand inden du hælder buddingen i. Så slipper buddingen lettere skålen, når den senere skal vendes ud på en tallerken.

Find flere opskrifter på siden [Budding - den klassiske dessert](#).

