



# Sticky pudding

Dessert voor 4 personen

## Ingrediënten

### PUDDING

- ✕ 260 gr zelfrijzend bakmeel
- ✕ 1½ tl gemberpoeder
- ✕ ¼ tl baksoda
- ✕ 100 gr donkerbruine basterdsuiker
- ✕ 3 el stroop
- ✕ 120 gr boter
- ✕ 125 ml karnemelk
- ✕ 3 eieren
- ✕ 150 gr stemgember
- ✕ 4 bolletjes Vanille ijs

### GEMBERSAUS

- ✕ 100 gr boter
- ✕ 75 gr ruwe rietsuiker
- ✕ 80 ml gemberbier
- ✕ 200 ml slagroom
- ✕ 120 gr gekonfijte gember

## Bereiding pudding

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C
- 2 Vet de muffinvorm in
- 3 Smelt de boter voor de pudding
- 4 Zeef het bakmeel, gemberpoeder en de baksoda boven een kom
- 5 Klop de suiker, stroop, boter, karnemelk en eieren door het meelmengsel
- 6 Verdeel het beslag over 6 tot 8 holtes van de muffin vorm
- 7 Bak de pudding in 20-25 minuten goudbruin en nog een beetje zacht aanvoelen

## Bereiding gembersaus

- 1 Verwarm alle ingrediënten voor de saus in een steelpan op matig vuur en roer totdat de suiker is opgelost
- 2 Breng aan de kook en laat 5 minuten inkoken
- 3 Neem de saus van het vuur en laat iets afkoelen

## Opmaken bordje

- 1 Stort de pudding in kommetjes en schenk de warme saus eroverheen.
- 2 Serveer warm met een bolletje vanilleijs