



# ET BARN ER FØDT I BETLEHEM

*"Betlehem-budding med honning og granatæble"*

*"En sød og gylden julefred i et glas – inspireret af stjernen over Betlehem".*

Denne dessert til 4 personer er en sanselig og symbolsk fortolkning af den elskede julesalme "Et barn er født i Betlehem".

Med varme krydderier, mild honning og granatæblets rubinrøde kerner vækker desserten minder om Østens smage og julens budskab – enkel, men fyldt med betydning.



*"Guds søn blev menneske for at gøre mennesker i stand til at blive Guds sønner."*

C.S. Lewis

## INGREDIENSER

### **BUNDEN (BRØDETS SYMBOL):**

100 g brioche eller andet sødt brød, skåret i små tern  
1 spsk. smør  
1 spsk. sukker  
1 tsk. kanel

### **BUDDINGEN (LIVETS LYS):**

5 dl sødmælk  
1 dl fløde  
3 spsk. honning  
1 vaniljestang (korn og stang)  
3 æggeblommer  
1 spsk. majsstivelse

### **TOPPEN (JULENS FARVER):**

1 granatæble (kernerne)  
50 g hakkede valnødder  
1 spsk. honning  
Frisk mynte til pynt

## FREMGANGSMÅDE

### **1. FORBERED BUNDEN:**

Smelt smørret på en pande.  
Tilsæt brødternene og drys sukker og kanel over.  
Steg brødternene sprøde og gyldne. Stil dem til side og lad dem køle af.

### **2. LAV BUDDINGEN:**

I en gryde opvarmes mælk, fløde, honning og vaniljekorn (tilsæt også vaniljestangen). Lad det langsomt koge op