



Rezept: Pudding ohne Tüte

Einfach anrühren und fertig!

So funktioniert es mit den uns bekannten Tütchen für zum Beispiel Vanille- oder Schokoladenpudding, aber wussten Sie dass es auch ohne Fertigmischung so einfach geht? Wir haben drei Rezepte für Sie zusammengestellt wie Sie Pudding ganz einfach selbst herstellen können. Schmeckt wie bei Oma!

Grundrezept für gekochten Pudding

Zutaten für 4 Portionen:

- ½ Liter Milch
- 1 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 2 EL feine Speisestärke
- 2-3 EL Likör nach Wahl

Zubereitung:

Verrühren Sie die Milch, den Zucker und den Vanille-Zucker in einen Topf und nehmen Sie 5 EL davon wieder heraus. Die 5 EL rühren Sie mit der Speisestärke und dem Eigelb glatt.

Nun kochen Sie die Zutaten im Topf auf und mischen die angerührte Speisestärke unter. Lassen Sie die Masse bei ständigem Rühren wieder kurz aufkochen.

Je nach Belieben können Sie die Masse mit 2-3 EL Likör verfeinern zum Beispiel Amaretto oder Limoncello. Sirup eignet sich ebenfalls, wenn es ohne Alkohol sein soll, man sollte ggf. nur die Zuckermenge etwas reduzieren.

Die heiße Puddingcreme gießen Sie nach dem Aufkochen in kalt ausgespülte Puddingschüsseln oder Tassen, bedecken diese mit Folie und lassen sie erkalten.

Wenn der Pudding abgekühlt ist, versuchen Sie ihn vorsichtig mit einem Messer vom Rand zu lösen und stürzen ihn dann entweder auf einen Teller stürzen oder servieren ihn in der Schüssel mit

Streuseln oder Sauce.

Mit Obst der Saison schmeckt dieser Pudding ebenfalls sehr gut und passt in jede Jahreszeit.

Tipp:

Statt Vanillezucker können Sie einfach die gleiche Menge Kakao verwenden, um Schokoladenpudding zu bekommen.

Grundrezept für kalt angerührten Pudding

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Eier
- 60 g Zucker
- ¼ Liter Flüssigkeit (z.B. Milch, Säfte, Kaffee oder auch Wein je nach Art der Creme)
- Geschmackszutaten (z.B. Nüsse oder geraspelte Schokolade)
- 4 Blatt Gelatine

Schritt 1:

Zuerst weichen Sie die Gelatineblätter in kaltem Wasser ca. 5-10 Minuten einzeln auf, damit diese nicht zusammenkleben und drücken Sie vor Weiterverarbeitung leicht aus. Zum Lösen der Gelatine geben Sie diese in 2 EL kochendes Wasser.

Hinweis: Man gibt die Gelatine ins Wasser nicht umgekehrt, da sie sonst zu schnell abkühlt und sich nicht richtig auflöst.

Schritt 2:

Die beiden Eier werden getrennt und das Eiweiß fest aufgeschlagen. Die Eigelbe rühren Sie mit dem Zucker schaumig und geben langsam die kalte, geschmackgebende Flüssigkeit hinzu. Daraufhin noch die in Schritt 1 gelöste Gelatine und gut verrühren. Sobald die Creme anfängt zu gelieren, also fest und cremig zu werden, rühren Sie den Eischnee unter geben die Creme in eine Glasschüssel (oder mehrere Dessertschalen) und lassen diese fest werden.

Servieren können Sie die Creme je nach Geschmack und Art zum Beispiel mit Sahne oder passender Sauce.

Tipp 1: Wenn Sie eine Schokoladencreme machen möchten, lösen Sie ca. 20g in ¼ Liter Milch (entspricht der Flüssigkeit bei den Zutaten) auf und fügen dies wie oben beschrieben Eiern und Zucker hinzu.

Tipp 2: Auch ein Karamellpudding ist schnell gemacht, wenn Sie 50g Zucker leicht karamellisieren und dann mit ¼ Liter Wasser (entspricht der Flüssigkeit bei den Zutaten) ablöschen. Die Flüssigkeit sollte kalt sein, bevor Sie sie Eigelben und Zucker hinzufügen.

Grundrezept für eine Dunstcreme

Dieses alte Rezept trägt seinen Namen, da die Creme in fest verschlossenem Wasserbad oder in Wasserdampf gegart oder eben gedünstet wird. Das Wasser sollte dabei kochend heiß sein, aber nicht kochen, da die Creme sonst nicht gleichmäßig glatt erstarrt, sondern löchrig wird.

Dunstcremes eignen sich als abwechslungsreicher Nachtisch, aber auch zu einer Tasse Kaffee. Außerdem ist eine Dunstcreme sehr nahrhaft und trotzdem gut bekömmlich.

Zutaten für 4 Personen:

- ½ Liter Milch oder Sahne
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 ganzes Ei
- 5 Eigelbe

Zubereitung:

Die Zutaten also Milch/Sahne, Eier, Salz und Zucker verquirlen Sie kalt miteinander und geben diese in Becher oder Tassen, die mit Butter oder ähnlichem ausgestrichen wurden.

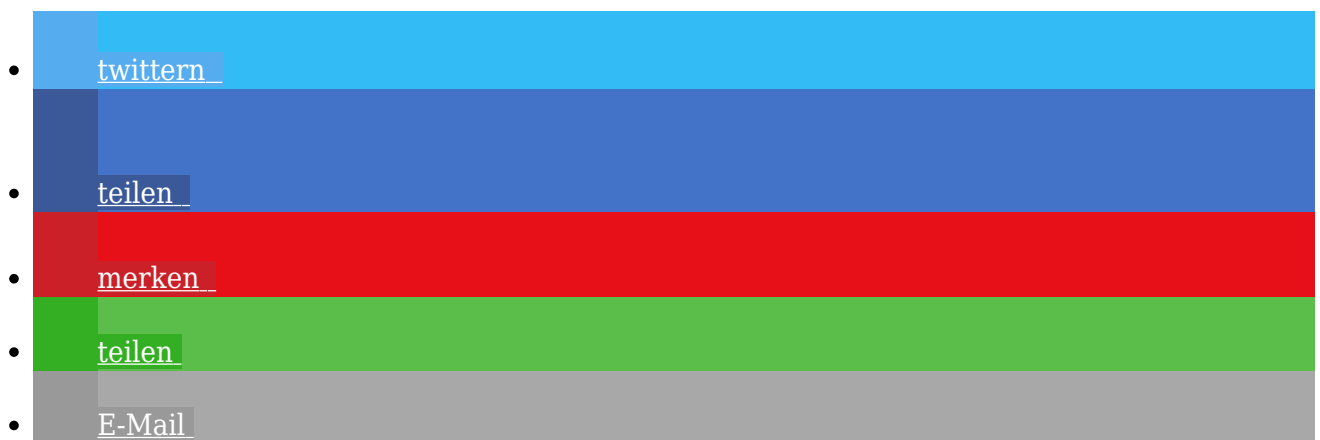
Die befüllten Gefäße stellen Sie nun ins Wasserbad, wobei wir empfehlen, den Boden des Topfes zuvor mit einem Papier oder Tuch auszulegen, damit sich die Hitze gleichmäßiger verteilt.

Die Creme lassen Sie nun eine Weile im Wasserbad köcheln (nicht kochen!) und prüfen nach ca. 15 Minuten mit einer Nadel, ob die Creme gar ist. Dies ist der Fall, wenn die Nadel beim Herausziehen trocken bleibt und kann ggf. auch etwas länger als 15 Minuten dauern.

Angerichtet wird die Creme entweder im Gefäß oder gestürzt auf einen Teller oder ähnliches mit Sahne oder einer Sauce nach Wahl.

Hinweis: Da in der Creme außer den Eiern kein Bindemittel enthalten ist, sollten Sie auf keinen Fall weniger als im Rezept erwähnt verwenden, mehr ist bei 1-3 Eigelben kein Problem.

Tipp: Geschmackszutaten wie zum Beispiel ½ Stange Vanille, geriebene Nüsse, Rum oder ähnliches sollten am Anfang mit den anderen Zutaten kalt verrührt werden.



Link zum Beitrag:

<https://www.knauber-freizeit.de/ideen/rezept-pudding/>