Kürbis-Pudding mit Rosmarin



Mit feinem Geschmack nach Rosmarin

Hier ein Rezept für einen leckeren Kürbis-Pudding.

Ich habe ihn mit frischem, kleingehacktem Rosmarin verfeinert.

Der Pudding schmeckt sehr gut nach Kürbis und hat einen leichten, feinen Beigeschmack nach Rosmarin.

Lecker.

Kürbis-Pudding mit Rosmarin



3. Dezember 2020
von Thobie
Kategorie Dessert
Personen
4
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
5 Minuten
Gesamtzeit
15 Minuten



Zutaten

- 100 g Hokkaido-Kürbis
- 3 Zweige frischer Rosmarin

Für den Pudding:

- 750 ml Milch
- 4 EL Zucker
- 4 EL Stärke
- 3 Eigelbe

Anleitung

1. Kürbis putzen und in einer Küchenmaschine sehr fein reiben.
2. Blättchen des Rosmarins abzupfen und kleinschneiden.
3. Etwas Milch in eine Schale geben.
4. Eigelbe, Zucker und Stärke dazugeben und alles gut vermischen.
5. Restliche Milch in einem Topf erhitzen.
6. Topf von der Herdplatte nehmen, Milchmischung mit den Eigelben, Zucker und Stärke dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen verquirlen.
7. Kürbis und Rosmarin dazugeben und auch vermischen.
8. Auf den Herdplatte nochmals zum Kochen bringen.
9. Pudding in vier Puddingschalen füllen.
10. Im Kühlschrank einige Stunden erkalten lassen.
11. Jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und servieren.
12. Guten Appetit!

Schlagwörter

Kürbis,
Rosmarin

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/03/kuerbis-pudding-mit-rosmarin/