Erdbeer-Dessert

Das sollte eigentlich ein normaler Pudding werden. Mit ganzen Erdbeerstücken. Zubereitet aus Milch, Speisestärke, Eigelben und Vanillezucker.

Sie haben das sicherlich auch schon erlebt, dass Sie eine Vorstellung von einem leckeren Gericht oder Dessert hatten. Aber bei der Umsetzung in die Realität klappte es dann doch nicht so recht. Und das Geeicht oder Dessert gelang nur bedingt.

Nun, es ist eben kein Pudding geworden, weshalb ich es jetzt auch Erdbeer-Dessert benannt habe. Eigentlich habe ich den Pudding wie schon zig Male nach dem Grundrezept zubereitet. Hinzu kamen dann ein Pfund frische Erdbeeren, schön in kleine Stücke geschnitten. Aber: Der Pudding war nicht sturzfähig. Sondern zerlief auf dem Teller. Weshalb ich das Dessert nach dem ersten Testen auch in Schalen serviert habe.

Lecker und sehr fruchtig
Entweder haben die Erdbeerstücke doch zu viel Flüssigkeit mitgebracht und die Menge an Speisestärke war dafür zu wenig, um die Masse zu binden. Oder die Erdbeerstücke waren insgesamt an Masse zuviel, so dass die Speisestärke die Masse nicht hat festigen können.

Aber das ist jetzt unerheblich, der Pudding gelang nicht, aber das Erdbeer-Dessert in der Schale zum Löffeln war dennoch gut und gelungen und hat wunderbar geschmeckt.

Für 4 Portionen:

Für den Pudding:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 500 g Erdbeeren

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mehrere Stunden

Erdbeeren putzen, grünen Strunk entfernen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schale geben.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Wenn die Masse im Topf kurz gekocht hat und die Speisestärke abbindet, die Erdbeerstücke hinzugeben, untermischen und dann weiterverfahren wie im Grundrezept für einen Pudding beschrieben.

Dessert nicht stürzen, sondern mit einem Teelöffel in der Schale servieren. Guten Appetit!