Pudding mit Himbeeren und Honig

Nichts ausgefallenes. Ein leckerer Pudding nach dem Grundrezept.

Dazu Himbeeren, zerkleinert und mit Honig.

[amd-zlrecipe-recipe:914]

Vanille-Pudding mit Rosinen, Cognac und Honig

Ich habe in der letzten Zeit des öfteren ein Rezept zu einem Dessert mit Vanille-Pudding veröffentlicht, den ich aus der Tüte zubereitet habe. Ich erwidere Ihnen: Ich mache alles anders. Das muss jetzt so sein. Dieses Mal bereite ich den Pudding nicht aus einer Tüte aus Pulver zu, also einem Convenience-Produkt. Sondern aus frischen Zutaten.

[amd-zlrecipe-recipe:871]

Milchreis-Pudding mit Kiwi-Kompott

Ein neues Rezept für die Kombination von Convenience-Produkt mit frischen Zutaten.

Ein Vanille-Pudding aus der Tüte. Dazu frischer, in Milch gekochter Rundkornreis.

Mit einem frisch zubereiteten Kiwi-Kompott.

So bessert man ein einfaches Convenience-Produkt ein wenig auf und es wird sogar noch sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:873]

Milchreis-Pudding mit Apfel-Kompott

Ein neues Rezept für die Kombination von Convenience-Produkt mit frischen Zutaten.

Ein Vanille-Pudding aus der Tüte. Dazu frischer, in Milch gekochter Rundkornreis.

Mit einem frisch zubereiteten Apfel-Kompott.

So bessert man ein einfaches Convenience-Produkt ein wenig auf und es wird sogar noch sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:872]

Milchreis-Pudding mit heißer Himbeer-Sauce

In diesem Gericht habe ich einmal eine gelungene Verbindung eines Convenience-Produkts und eines frischen Produktes durchgeführt.

Das Convenience-Produkt ist der Vanille-Pudding, der aus der Tüte kommt.

Das frische Produkt ist der Milchreis aus der Packung.

Ich hatte diesen Pudding in einer Kochsendung gesehen. Und habe nicht nach einem Rezept recherchiert. Sondern mir einfach gedacht, dass ein Pudding ja aus einem halben Liter Milch (für 2 Personen) zubereitet wird. In den kommt das Pulver aus der Tüte, das vorwiegend Stärke enthält, somit die Milch bindet und den Pudding dann beim Abkühlen im Kühlschrank fest werden lässt.

Und Milchreis, also richtiger Rundkornreis, der sämig und schlotzig wird, wird ja in Milch gekocht.

Also habe ich dies einfach kombiniert.

Ich habe den Milchreis in Milch gekocht. Dann das Pulver aus der Tüte dazugegeben. Alles nochmals aufkochen lassen und den Reispudding in Schalen im Kühlschrank erhärten lassen.

Und ich denke, ein originales Rezept wird nicht viel anders aussehen.

Ich bereite die Himbeer-Sauce aus frischen Himbeeren zu, die ich kurz in Butter anbrate. Dann lösche ich mit etwas Cognac ab und flambiere die Himbeeren.

Leider verkochen die Himbeeren dabei komplett, es bleiben also keine ganzen Himbeeren übrig, wie ich sie gern in der Sauce gehabt hätte.

Ich gebe die Sauce dann noch durch ein feines Küchensieb, damit man nicht nur auf den Kernen der Himbeeren herumkaut.

Mein Rat: Der Pudding aus der Tüte wird mit einem halben Liter Milch zubereitet. Da der Milchreis jedoch einen Teil der Milch beim Garen aufsaugt, vewende ich für den Pudding 600 ml anstelle von 500 ml.

[amd-zlrecipe-recipe:862]

Roter Milchreis mit Heidelbeeren

Okay, Sie werden sagen, Milchreis kocht man mit Milchreis aus der Packung, und zwar einem Rundkornreis. Der schön schlotzig und sämig wird beim Kochen.

Nun, ich wollte ein wenig ein Farbenspiel in das Gericht bringen und wählte roten Vollkornreis. Dazu passt die Sauce mit den blauen Heidelbeeren sehr gut.

Ich gare zwar den Vollkornreis in Milch. Wie ein klasssischer Milchreis sieht er aufgrund seiner Farbe aber nicht aus.

Außerdem müssen Sie bei der Garzeit aufpassen. Der von mir gewählte rote Vollkornreis hat laut Anleitung eine Garzeit von 30 Minuten. Allerdings in Wasser. In der kochenden Milch musste ich den Reis jedoch fast 1 Stunde garen, damit er wie ein Milchreis eben sämig und schlotzig wurde.

Für die Sauce karamelisiere ich Heidelbeeren in zerlassenem Zucker. Dann gebe ich Cognac hinzu und flambiere die Heidelbeeren. Fertig ist eine leckere, süße Sauce für dieses Dessert.

Und Sie müssen zugeben, es sieht doch gut und farblich schön aus, nicht wahr?

[amd-zlrecipe-recipe:854]

Schokoladen-Pudding mit Ananas-Kompott

Schokolade und Ananas passen geschmacklich gut zusammen.

Also habe ich zu diesem Schokoladen-Pudding, ein industriell gefertigtes Produkt, ein leckeres Ananas-Kompott zubereitet.

Ich schneide die halbe Ananas in kleine Würfel, gebe sie mir etwas Zucker in eine Schüssel und lasse sie über Nacht im Kühlschrank etwas Flüssigkeit ziehen. Dann wird sie mit dem Pürierstab fein püriert, aber nicht zu fein, damit noch kleine Ananas-Stückchen im Kompott vorhanden sind.

Mit dieser Beigabe zum Pudding kann man also auch aus einem Convenience-Produkt etwas sehr leckeres zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:800]

Schokoladen-Pudding mit Ahorn-Sirup

Nochmals ein industriell gefertigter Pudding.

Verfeinert mit Ahorn-Sirup.

[amd-zlrecipe-recipe:785]

Schokoladen-Pudding mit Himbeeren

Erneut ein industriell gefertigter Pudding, diesmal mit Schokoladen-Geschmack.

Dazu eine Beigabe aus Himbeeren, die ich mit etwas Zucker über Nacht im Kühlschrank auch etwas Flüssigkeit ziehen lasse.

[amd-zlrecipe-recipe:769]

Vanille-Pudding mit Weintrauben

Mal wieder ein industriell gefertigter Vanille-Pudding.

Dieses Mal mit kleingeschnittenen Weintrauben.

Ein leckeres Dessert.

[amd-zlrecipe-recipe:756]

Ricotta-Sahne-Dessert mit Mango

Ein sehr leckeres, cremiges Dessert. Mit Ricotta, geschlagener Sahne, Crème double und Zucker. Dazu noch der Saft von Limetten.

Ich hatte die Sahne fast ein wenig zu lange geschlagen, so dass sie etwas buttrig wurde. Aber das hat nicht gestört, passte sie dann doch sehr gut zum Frischkäse.

Dazu Mango, kleingeschnitten, gezuckert und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Mangostückchen sind aufgrund dessen leider ein wenig dunkel geworden.

Dies sind einige meine ersten Fotos mit der neuen DSLR. Ich werde vermutlich noch etwas mit den Einstellungen arbeiten

müssen, wie der ISO-Empfindlichkeit oder der Belichtungszeit, um sehr gute, gut belichtete Fotos zu erhalten.

[amd-zlrecipe-recipe:755]

Vanille-Pudding mit Obst-Salat

Erneut ein industriell hergestellter Pudding. Aber auch dieses Mal wieder ein wenig aufgepeppt mit einem frisch zubereiteten Obst-Salat.

Ich bereite den Obst-Salat aus Pfirsichen, Nektarinen und Aprikosen zu.

Gebe etwas Zucker darüber, damit er ein wenig Flüssigkeit ziehen kann.

Und zusätzlich auch ein wenig Cognac für ein wenig mehr Geschmack.

Dieses Dessert passt aufgrund seiner Menge nicht mehr auf einen kleinen Dessert-Teller, ich gebe den Pudding und den Obst-Salat jeweils auf einen großen Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:749]

Vanille-Pudding mit Erbeeren und Rhabarber in Cognac-Sauce

Ich habe noch einige Tüten handelsübliche, industriell gefertigte Vanille-Puddinge vorrätig. Also kein fertiger Pudding, sondern das dazu notwendige Vanille-Pudding-Pulver.

Nun, wie dieser zubereitet wird, weiß man mittlerweile fast schon auswendig und es kann auch fast jeder einen solchen Pudding zubereiten.

Pudding-Pulver + 2 EL Zucker und etwas Milch und separat 500 ml Milch. Fertig.

Es wäre somit kein Blogbeitrag und ein eigenes Rezept in meinem Foodblog notwendig gewesen.

Aber ich hatte frisches Obst vorrätig, das ich zu einer Tarte verarbeiten will. Und dieses Obst bot sich an für eine kleine Zutat zu diesen Vanille-Puddingen.

Ich habe Abstand davon genommen, das Obst kleinzuschneiden und unter die Pudding-Masse zu mischen. Das Obst ist meistens doch zu flüssig und die Puddinge bleiben dann beim Stürzen auf kleine Dessert-Teller nicht mehr stabil und fallen zusammen.

Also habe ich von dem für die Tarte geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber, den ich mit geputzen und ebenfalls kleingeschnittenen Erdbeeren vermischt habe, eine kleine Portion davon in eine Schale gegeben. Dann habe ich einen Esslöffel Zucker darüber gegeben. Und einen guten Schluck Cognac. Und habe diese Obst-Zubereitung im Kühlschrank etwas ziehen lassen.
Den Vanille-Pudding bereitet man am besten am Tag zuvor zu und lässt ihn im Kühlschrank in Schalen erkalten und erhärten.

Dann stürzt man jeweils einen Pudding auf einen kleinen

Teller. Und siehe da, der Pudding ist erhärtet und bleibt beim Stürzen stabil.

Dann gibt man einige Esslöffel der Obstzubereitung mit sehr viel Cognac-Sauce darüber.

Fertig ist ein sehr leckeres und schmackhaftes Dessert, für das man zwar ein Teil davon aus einem industriellen Fertigprodukt zubereitet hat. Das aber durch das Obst nebst der Sauce viel gewinnt, sehr lecker ist und hervorragend bei diesem heißen Wetter serviert werden kann.

[amd-zlrecipe-recipe:729]

Oster-Pudding

Ein erstes Präsent für Ostern am kommenden Wochenende.

Unter anderem aus einer Packung mit gefüllten, kleinen Oster-Eiern. 300 g.

Wie es sich für ein mit den unterschiedlichsten Produkten gefülltes Oster-Nest gehört, habe ich auch hier wieder einige unterschiedliche Zutaten gewählt.

Das Ausgangs-Produkt ist ein handelsüblicher Vanille-Pudding aus der Tüte. Nicht der Rede wert.

Aber ich verwende für den Pudding nur 400 ml Milch, die restlichen 100 ml ersetze ich durch Ananassaft.

Desweiteren gebe ich die erwähnten Oster-Eier hinzu, die ich einerseits im Wasserbad schmelze und dann unter die Pudding-Masse rühre. Und andererseits gewährt mir die verwendete

Schokolade auch, dass der Pudding fest wird beim Erkalten, denn die Schokolade im Pudding wird ja beim Erkalten hart.

Es kann mit somit nicht das passieren, was mir beim letzten zubereiteten Dessert passiert ist, dem Vanille-Pudding mit Cognac, dass die Pudding-Masse beim Erkalten nicht erhärtete, sondern ich nur eine Cremespeise erhielt.

Allerdings wird der Pudding doch nicht ganz so fest beim Erkalten, wie erwartet.

Zusätzlich gebe ich, passend zu Schokolade und Vanille-Geschmack, eine kleingeschnittene Banane hinzu.

Fertig ist ein leckeres Dessert.

Es ist schon erstaunlich, was man mit einem industriell gefertigten Produkt mit den richtigen Zutaten so zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:650]

Cognac-Vanille-Puddingspeise

Dies sollte ja eigentlich ein normaler Pudding werden, es ist jedoch eher eine Art Pudding-Cremespeise gworden.

Die zusätzliche Flüssigkeit des Cognac in der Milch führte nun doch dazu, dass der Pudding beim Erkalten im Kühlschrank nicht ganz fest und somit sturzfähig geworden ist. Schade.

Der Vanille-Pudding ist ein Convenience-Produkt aus der Packung, also einfach und eigentlich ohne Anleitung zuzubereiten.

Ich variiere den Pudding jedoch ein wenig und verfeinere ihn

mit Cognac.

Damit die Pudding-Masse nicht zu flüssig wird, reduziere ich die verwendete Milch um die Menge an Cognac, die ich dazugebe.

Die Stärke des Pudding-Pulvers sollte eigentlich den Pudding auf diese Weise abbinden und ihn stabil machen, aber es ist leider so gekommen, wie ich einführend schrieb.

[amd-zlrecipe-recipe:643]

Vanille-Bananen-Pudding

Dies ist ein industriell gefertigter Pudding, der eigentlich nicht der Rede wert ist und dessen Zubereitung auch auf der Verpackung vermerkt ist.

Ich habe jedoch diesen Vanille-Pudding mit etwas Bananen aufgehübscht und will hier nur zeigen, dass man ein solches industrielles Produkt auch durch die Zugabe von verschiedenem Obst durchaus noch verbessern kann.

Der Pudding schmeckt sehr lecker nach Banane.

[amd-zlrecipe-recipe:622]