Puddingcremespeise mit Erdbeeren und Babykiwis

Kein sturzfähiger Pudding, eher eine Art Cremespeise

Zutaten (für 3 Puddinge):

Für den Pudding:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 125 g Erdbeeren
- 125 g Babykiwis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Min.

Zubereitung:

Erdbeeren putzen, kleinschneiden und in eine Schale geben. Babykiwis ebenfalls kleinschneiden und dazugeben. Alles vermischen.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Vor dem Abfüllen in Puddingförmchen Obst in die Puddingmasse hinzugeben und vorsichtig unterheben.

Puddingmasse auf drei Puddingförmchen verteilen.

Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

Die Puddinge sind nicht sturzfähig. Vermutlich liegt es am zugegebenen Obst, das für eine Festigkeit und Stabilität der Puddinge zu viel Masse ist. Daher muss man das Dessert aus den Schalen löffeln.

Servieren. Guten Appetit!

Kokosnuss-Pudding mit Thymian

Sie sind der Meinung, diese Zutaten passen nicht in einen süßen Pudding? Bereiten Sie ihn zu und überzeugen Sie sich des Gegenteils.

Ungewöhnlich, aber lecker
Der Pudding mag zwar ungewohnt schmecken. Aber er schmeckt. Und zwar recht gut.

Er hat einen leichten Geschmack nach Kokosnuss, der von der verwendeten Kokosnussmilch herrührt. Und der frische Thymian bringt dann noch ein weiteres, ganz ungewohntes Aroma mit sich.

Im Hintergrund schmeckt man dann noch eine Vanillenote, denn ich gebe selbst hergestellten, echten Vanillezucker in den Pudding.

Da es einige Abweichungen zum Grundrezept eines Puddings gibt, liste ich Zutaten und Zubereitung einmal komplett auf.

Für 3 Personen:

- 500 ml Kokosnussmilch
- 1/2 Portion frischer Thymian (etwa 10 g)
- 2 EL Speisestärke

- 2 EL echter Vanillezucker
- 2 Eigelbe

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Kochzeit 3 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.

Blättchen der Thymianzweige abzupfen und in eine Schale geben.

Eier aufschlagen und in zwei Schalen trennen.

Zu den Eigelben Speisestärke und Zucker geben. Etwas Kokosnussmilch dazugeben. Alles mit dem Schneebesen verquirlen.

Restliche Milch in einem Topf auf dem Herd erhitzen. Wenn sie kocht, von der Herdplatte nehmen, restliches Eigelb-Stärke-Zucker-Gemisch dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Nochmals auf die Herdplatte geben, unter Rühren zum Kochen bringen und wieder herunternehmen. Thymian unter die Puddingmasse mischen.

Pudding auf drei Puddingformen füllen. In den Kühlschrank geben.

Puddinge herausnehmen, jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und servieren. Guten Appetit!

Pudding mit Vanille und Basilikum

Sie denken, diese beiden Zutaten passen nicht zusammen und in einen Pudding? Probieren Sie es aus. Sie werden überrascht sein. Der Pudding schmeckt ausgesprochen gut.

Sehr leckerer Pudding

Verwenden Sie auf alle Fälle selbst hergestellten Vanillezucker für den Pudding. Er hat damit ein sehr schönes Vanillearoma. Vanillezucker bereiten Sie einfach in einem kleinen Vorratsglas zu, in das Sie die halbierte und ausgekratzte Schote einer Vanillestange zusammen mit Zucker geben. Das lassen sie einige Wochen sozusagen ziehen.

Der frische Basilikum verleiht dem Pudding ein zusätzliches sehr frisches und leicht krautiges Aroma.

Wer sagt denn, dass solche Zutaten nicht zusammenpassen?

Für den Pudding:

- Grundrezept

Echten Vanillezucker verwenden!

Zusätzlich:

- 1/2 Topf frischer Basilikum

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.

Blätter des Basilikums abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten. Echten Vanillezucker dazu verwenden.

Nach dem Kochen die kleingeschnittenen Basilikumblätter in die Puddingmasse geben, unterheben und vermischen. Nicht mehr mitkochen!

Puddingmasse in Puddingformen füllen und mindestens drei Stunden in den Kühlschrank geben.

Jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und servieren. Guten Appetit!

Tonkabohnen-Pudding mit ganzen Himbeeren

Essen Sie gerne ausgefallene, selten zubereitete Desserts? Vielleicht mit einem Hauch Tonkabohnenaroma? Dann sollten Sie ein solches einmal zubereiten und es probieren.

Mit einem feinen Aroma

Sie bekommen Tonkabohnen allerdings nicht in jedem Geschäft. Discounter sind da schon einmal außen vor. Gehen Sie am besten zu einem sehr großen, wirklich gut sortierten Supermarkt. Der eine große Gewürzabteilung hat. Dort bekommen Sie nämlich nicht nur gemahlene Gewürze wie Paprika, Oregano oder Zimt. Sondern auch ausgefallene, ganze Gewürze wie Kardamomkapseln, Szechuanpfeffer oder eben Tonkabohnen. Kalkulieren Sie schon einmal einen höheren Preis, die Tonkabohnen, etwa 5 Bohnen in einer Dose, sind nicht unter 5 € zu bekommen.

Das Dessert ist eigentlich ganz normaler Pudding. Zubereitet nach dem Grundrezept für Puddinge. Es kommt in die Puddingmasse nur eine halbe, fein geriebene Tonkabohne hinein. Und vor dem Verteilen der Puddingmasse auf Puddingformen wird noch eine Schale ganze Himbeeren untergehoben.

Der Pudding schmeckt sehr gut. Aromatisch. Ausgefallen. Er ist nicht mit einem Vanillepudding zu vergleichen. Das Tonkabohnenaroma ist anders. Es schmeckt leicht wie Kokosnuss. Auch etwas vanillig. Und hat deutlich Ammoniakaromen. Eben

sehr eigen. Und sehr gut.

Probieren Sie es aus. Sie werden eine neue kulinarische Entdeckung machen.

Die Menge für den Pudding – also 500 ml Milch plus Zusätze –, ergibt drei Puddinge. Somit sind eine halbe, fein geriebene Tonkabohne für drei Desserts für insgesamt drei Personen nicht zuviel.

Für 3 Personen:

Für den Pudding:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1/2 Tonkabohne
- 125 g ganze Himbeeren (1 Schale)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Anstelle Vanillezucker gewöhnlichen Zucker verwenden.

In die Puddingmasse eine halbe Tonkabohne auf einer Muskatnussreibe fein hinein reiben. Alles vermischen.

Himbeeren im Ganzen dazugeben und vorsichtig unterheben und vermischen.

Puddingmasse auf drei Puddingformen verteilen.

Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen. Jeweils einen Pudding in der Puddingform auf

einen Dessertteller stürzen. Servieren. Guten Appetit!

Pudding mit Heidelbeeren

Jetzt ist der Pudding endlich gelungen.

Gelungener Pudding
Zubereitung nach dem Grundrezept:

https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/28/pudding/

Zusätzlich kommt eine Schale mit Heidelbeeren mit 125 g hinzu.

Und zur Vorsicht bekommt auch dieser Pudding anstelle 2 Esslöffel Speisestärke 3 Esslöffel Speisestärke. Und er bindet gut ab und wird im Kühlschrank fest.

Lecker!

Zubereitung nach dem oben genannten Grundrezept für einen Pudding über den Link.

Pudding mit Mango

Irgendwie gelingt es mir in letzter Zeit nicht, einen leckeren Pudding zuzubereiten.

Nicht gelungener Pudding
Ich bereite ihn nach dem Standard-Rezept für einen Pudding zu, mit Milch, Speisestärke, Eigelben und Zucker:

https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/28/pudding/

Ich habe nur noch eine Mango darunter gemischt. Ich habe diese geschält, den Kern entfernt, die Mango in kleine Stücke geschnitten und grob mit dem Stampfgerät zu einem Brei

zerstampft.

Um ganz sicher zu gehen, dass der Pudding auch erhärtet, habe ich anstelle von 40 g Speisestärke 60 g Speisestärke dazugegeben, also insgesamt 3 gehäufte Esslöffel.

Der Pudding gelingt nicht. Er bindet nicht ab und wird nicht fest. Es ist somit eher ein Mangodessert denn ein Mangopudding. Denn Sie können ihn nicht stürzen, sondern nur in einer Schale zum Löffeln servieren. Dem Geschmack tut dies allerdings keinen Abbruch, das Dessert schmeckt sehr gut.

Die Masse ist für die Puddingmasse einfach zusätzlich zu viel, so dass der gewünschte Pudding nicht fest wird.

Versuchen Sie es selbst, vielleicht haben Sie mehr Glück. Oder Sie nehmen vielleicht noch einen vierten Esslöffel Speisestärke dazu.

Eine Beschreibung zur Zubereitung des Puddings respektive Desserts braucht es nicht, Sie finden alles unter dem Link zum Grundrezept für einen Pudding.

Gutes Gelingen!

Pudding mit Erdbeerstückchen

Irgendwie gelingt es mir in letzter Zeit nicht, einen leckeren Pudding zuzubereiten.

Lecker und sehr fruchtig
Ich bereite ihn nach dem Standard-Rezept für einen Pudding zu, mit Milch, Speisestärke, Eigelben und Zucker:

https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/28/pudding/

Ich habe nur eine Schale mit 500 g Erdbeeren noch darunter gemischt. Ich habe diese geputzt und in kleine Stücke geschnitten.

Um ganz sicher zu gehen, dass der Pudding auch erhärtet, habe ich anstelle von 40 g Speisestärke 60 g Speisestärke dazugegeben, also insgesamt 3 gehäufte Esslöffel.

Der Pudding gelingt nicht. Er bindet nicht ab und wird nicht fest. Es ist somit eher ein Erdbeerdessert denn ein Erdbeerpudding. Denn Sie können ihn nicht stürzen, sondern nur in einer Schale zum Löffeln servieren. Dem Geschmack tut dies allerdings keinen Abbruch, das Dessert schmeckt sehr gut.

Entweder bringen die Erdbeeren einfach noch zu viel zusätzliche Flüssigkeit mit. Oder die Masse ist für die

Puddingmasse einfach zusätzlich zu viel, so dass der gewünschte Pudding nicht fest wird.

Versuchen Sie es selbst, vielleicht haben Sie mehr Glück. Oder Sie nehmen vielleicht noch einen vierten Esslöffel Speisestärke dazu.

Eine Beschreibung zur Zubereitung des Puddings respektive Desserts braucht es nicht, Sie finden alles unter dem Link zum Grundrezept für einen Pudding.

Gutes Gelingen!

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!

Himbeer-Hafermilch-Pudding

Sie bereiten einen Pudding sicherlich mittlerweile auch blind zu und benötigen nicht mehr die Anleitung durch das Rezept. Mir geht es genauso.

Was braucht es denn zu einem guten Pudding? Einen halben Liter Milch. Davon ein wenig in eine separate Schale gegeben. Dann gibt man 2 Eigelbe, 2 Esslöffel Speisestärke und 2 Esslöffel Vanillezucker hinein und verquirlt alles gut mit dem Schneebesen.

Nicht ganz formstabil, vermutlich zu viel Flüssigkeit

Die größere Menge an Milch erhitzt man in einem Topf auf dem Herd, nimmt den Topf von der Herdplatte, gibt die oben angegebene Mischung aus der Schale hinein, bringt alles unter Rühren mit dem Schneebesen nochmal zum Kochen, füllt die Masse in Puddingformen und gibt diese für ein paar Stunden in den Kühlschrank. Fertig ist das Dessert.

Ich habe diese Zubereitung bei diesen Puddingen nur insoweit abgewandelt, dass ich zum einen anstelle von tierischer Milch vegane Hafermilch genommen habe. Und ich habe noch ganze Himbeeren untergemischt, sozusagen als frische Fruchtbeigabe.

Sie können übrigens optisch sehr schöne Puddinge zubereiten, wenn Sie den Teil der Früchte, die in einen einzelnen Pudding kommen, einfach zunächst zuunterst in die Puddingform legen und die Puddingmasse dann darüber gießen. Beim Stürzen und dann Servieren der Puddinge ist es dann genau umgekehrt, die Früchte sind zuoberst und verleihen den Puddingen ein schönes Aussehen.

Mit Hafermilch statt tierischer Milch
Behalten Sie zum Anrichten und Servieren auch noch einige ganze Himbeeren zurück, das macht sich auf dem Dessertteller bei einem Pudding immer sehr gut.

Für die Puddinge:

- Grundrezept

Anstelle 1 l tierische Milch 1 l vegane Hafermilch verwenden

Zusätzlich:

- 125 g Himbeeren (1 Schale)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min. | Verweildauer im Kühlschrank einige Stunden

Zubereitung siehe in der obigen Einführung zu diesem Rezept oder einfach im Grundrezept nachlesen, wenn Sie es doch noch

nicht ganz auswendig können.

Himbeerpudding

Sie fragen sich sicherlich auch manchmal, was Sie mit übrig gebliebenem Obst noch machen können? Gerade, wenn es zu wenig ist, um damit einen ganzen (Obst-)Kuchen zubereiten zu können.

Dann gibt es eine einfache Antwort hierzu. Bereiten Sie einfach Pudding damit zu, als süßes Dessert nach einer Hauptspeise oder als Snack vor dem abendlichen Fernseher. Pudding ist schnell zubereitet und wird im Kühlschrank in wenigen Stunden fest, sodass Sie ihn auf einen Dessertteller stürzen und servieren können.

Bei diesem Rezept war eine Schale mit 125 g Himbeeren übrig.

Eigentlich sollte sie nur grob zerhäckselt in die Puddingmasse, damit man noch etwas feste Früchte und etwas Biss hat. Aber wie das manchmal bei Küchengeräten so ist, kaum hat man diese einige wenige Sekunden zu lang angeschaltet, hat man … Himbeerpüree.

Aber das ist unerheblich, auch damit gelingt der Pudding sehr gut.

Orientieren Sie sich am Grundrezept für Pudding und geben Sie einfach, da das Püree noch etwas zusätzliche Flüssigkeit für den Pudding ist, einen halben Esslöffel zusätzliche Speisestärke hinzu. Dann natürlich echten Vanillezucker, also am besten Zucker, den man selbst mit den übrig gebliebenen Schoten der Vanille aromatisiert hat. Und schließlich das Himbeerpüree.

Für 3 Schalen Pudding:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 125 g Himbeeren (1 Schale)
- 1 EL Speisestärke

Anstelle von gewöhnlichem Zucker echten Vanillezucker verwenden.

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 3 Min | Wartezeit 3 Stdn.

Himbeeren in der Küchenmaschine grob oder dann doch zu Püree pürieren.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten. Zusätzliche Speisestärke dazugeben. Echten Vanillezucker anstelle des handelsüblichen Zuckers verwenden.

Himbeeren dazugeben.

Alles mit dem Schneebesen verrühren, einmal aufkochen lassen und in drei Schalen gießen.

Drei Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und servieren. Guten Appetit!

Sesam-Pudding

Mit viel Sesam innen und außen

Für die Zubereitung von Pudding gibt es die unterschiedlichsten Vorgehensweisen.

Man kann zwischen den unterschiedlichsten Zutaten wählen, um eben unterschiedliche Puddinge und somit Desserts zu kreieren.

Hier kommt Sesamsaat sowohl in den Pudding. Als auch vor dem Garnieren außen auf den Pudding.

Damit man etwas crunchigen Biss hat.

Für 2 Personen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit mind. 2

Stdn.

Mit crunchigem Sesam

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle des normalen Zuckers den Vanille-Zucker und braunen Zucker verwenden.

Sesamsaat in die Puddingmasse geben.

In Puddingformen füllen.

Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Jeweils einen Pudding auf einem Dessertteller servieren.

Mit Sesamsaat garnieren.

Guten Appetit!

Minze-Pudding

Schmeckt minzig-frisch

Ein Rezept für ein leckeres Dessert mit frischer Minze.

Ein gewöhnlicher Pudding aus Milch, Eigelb, Zucker und Stärke.

Verfeinert mit kleingewiegter, frischer Minze.

Einfach und schnell zubereitet. Und sehr lecker.

Nur brauchen die Puddinge einige Stunden im Kühlschrank, bis sie erhärtet sind …

Einige Blättchen der frischen Minze zum Garnieren zurückbehalten.

Pudding mit Schokoladenstreusel

Mit viel Schokolade

Normale, frisch zubereitete Puddinge nach dem Grundrezept.

Dieses Mal allerdings verfeinert mit Schokoladenstreusel.

Die Schokoladenstreusel lösen sich in der heißen Puddingmasse teilweise auf. Teilweise beleiben sie aber auch ganz und ergeben somit beim Essen auch ein kleines Knuspererlebnis.

Außerdem werden die Puddinge natürlich vor dem Servieren mit Schokoladenstreusel garniert.

Pudding mit Heidelbeer-Sauce

Mit fruchtiger Heidelbeer-Sauce

Ein Rezept für ein einfaches, leckeres Dessert.

Bereiten Sie den Pudding nach dem Grundrezept zu.

Und die Sauce bereiten Sie einfach aus frischen Heidelbeeren zu.

Einige Minuten zugedeckt köcheln lassen, schon zieht die Sauce etwas Flüssigkeit.

Und am besten schmeckt das Dessert natürlich, wenn Sie die Sauce noch warm über den Pudding geben.

Baharat-Pudding

Süß und scharf

Hier ein Rezept für die Zubereitung eines Puddings mit dem Gewürz Baharat.

Dieses Gewürz wird vorwiegend im Nahen Osten verwendet.

Es ist eine Gewürzmischung und findet aufgrund der verwendeten Gewürze sowohl bei der Zubereitung von herzhaften als auch von süßen Speisen Verwendung. Bestandteile von Baharat sind Koriander, Paprika, Kreuzkümmel, Chili, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Kardamom und Zimt.

Ich habe es hier für Pudding verwendet.

Hervorherrschend beim Pudding sind die Gewürze Zimt und

Kreuzkümmel und, man wird es nicht glauben, eine leicht scharfe Note von schwarzem Pfeffer.

Der Pudding schmeckt ungewohnt, aber sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1210]

Buttercreme

Ein Grundrezept für eine Buttercreme, wie man sie gern für Torten verwendet.

Entweder man gibt die Buttercreme auf einen einfachen Biskuitboden, um das Durchweichen des Biskuitbodens zu verhindern, wenn man z.B. eine Obst-Auflage vornehmen möchte. Für eine solche Torte verwendet man nur die Hälfte der unten im Rezept angegebenen Mengen.

Oder man bereitet damit eine 2–3-lagige Torte zu, für die man auf die jeweiligen Buttercreme-Schichten für Süße und Geschmack zusätzlich eine beliebige Marmelade aufstreichen kann. Natürlich wird eine solche Torte dann obenauf und eventuell auch außen herum mit Buttercreme bestrichen und mit kleinen Aufspritzern aus der Spitztülle verziert.

Bei dem Rezept für die Buttercreme wollte ich unbedingt ein klassisches Rezept ohne Pudding, sondern nur mit Butter und anderen Zutaten. Wie sich jedoch herausstellte, ist dies im Grunde unerheblich, denn eine Buttercreme besteht immer aus den zwei Komponenten Butter und Pudding. Der einzige Unterschied von einem klasssischen Rezept zu anderen Rezepten ist nur der, dass beim klasssischen Rezept der Pudding frisch aus Milch, Eigelben und Speisestärke zubereitet wird. Und im

anderen Fall verwendet man eine Packung industriell hergestelltes Puddingpulver.

Buttercreme hält sich im Kühlschrank einige Tage, kann dann wieder Zimmertemperatur annehmen und für Zubereitungen verwendet werden.

[amd-zlrecipe-recipe:1161]