

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.

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, verwende ich für den Pudding 600 ml anstelle von 500 ml.

[amd-zlrecipe-recipe:862]

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]

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 geworden.

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 variere 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]

Vanille-Chili-Pudding

Ich hatte eine handelsübliche Packung Vanille-Pudding vorrätig.

Aber so einfach als Pudding wollte ich ihn nicht zubereiten.

Mein Blick fiel auf mein Gewürz-Regal und ich entschied mich spontan dafür, einige Chili-Schoten für Schärfe in den Pudding zu geben.

Der Pudding gelingt auch sehr gut.

Er schmeckt sehr fein nach Vanille und hat eine leichte Schärfe.

[amd-zlrecipe-recipe:436]

Vanille-Schokolade-Haselnuss-Pudding

Ich hatte noch eine zweite Packung handelsüblicher Vanille-Pudding vorrätig.

Auch diesen wollte ich nicht einfach so als Pudding zubereiten.

Ich entschied mich hier spontan, einfach kleingehäckselte Schokolade und Haselnüsse darunter zu mischen.

Die kleingehäckselte Schokolade bleibt beim Einrühren in die Pudding-Masse leider nicht als kleine Schoko-Stückchen erhalten, sondern schmilzt. Es ergibt somit zusammen einen Vanille-Schokolade-Pudding.

Und die kleingehäckselten Haselnüsse im Pudding schmecken sehr crunchy.

Ein wirklich leckeres Dessert.

[amd-zlrecipe-recipe:437]

Lebkuchen-Nudeln-Pudding



Sehr schmackhaft

Ein Pudding, den ich mit Nudeln und Eiern zubereite. Ich habe ihn schon einmal zubereitet, aber mit normalen Nudeln, Eiern und damals mit Insekten. Diesmal verwende ich Lebkuchen-Nudeln von Pastatelli und bereite einen eher süßen Pudding zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 120 g Lebkuchen-Nudeln
- 4 Eier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Pasta dazugeben und alles gut verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben und diese etwa 10 Minuten im Wasserbad stocken lassen.

Schalen in den Kühlschrank geben und 1–2 Stunden erkalten

lassen.

Pudinge auf zwei Dessertteller stürzen und servieren.

Vanille-Pudding mit Lebkuchen-Nudeln



Ungewohntes Dessert

Diesmal habe ich die Lebkuchen-Nudeln von Pastatelli für ein Gericht verwendet, für das sie vermutlich am ehesten gedacht sind. Eine Süßspeise, also ein Dessert.

Ich bereite einfach einen Vanille-Pudding aus der Packung zu und gebe zum Verfeinern gegarte Lebkuchen-Nudeln hinzu.

Der Vanille-Pudding hat einen sehr angenehmen Geschmack nach Lebkuchen.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Vanille-Pudding
- 0,5 l Milch
- 2 EL Zucker
- 60 g Lebkuchen-Nudeln

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen den Vanille-Pudding nach Anleitung zubereiten.

Gekochte Nudeln in den Pudding geben und verrühren. In zwei große Schalen geben und 1–2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Puddinge auf zwei Dessertteller stürzen und servieren.

Vanille-Pudding mit Orange



Aufgrund des Orangensafts und des Whiskeys eher eine Cremespeise

Nochmals ein Vanille-Pudding. Diesmal verfeinere ich ihn mit Orange. Und für mehr Aroma mariniere ich die Orangenstückchen in Whiskey. Orangensaft und Whiskey gebe ich natürlich zum Pudding hinzu.

Mein Rat: Aufgrund des Orangensafts und des Whiskeys etwas weniger Milch verwenden. Der Pudding wird sonst nicht fest und es wird eher eine Cremespeise.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Päckchen Vanille-Pudding
- 40 g Vanille-Zucker
- 500 ml Milch
- $\frac{1}{2}$ Orange
- 4 cl Bourbon-Whiskey

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Marinierzeit 2 Stdn.

Orange schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schale

geben. Whiskey dazugeben, verrühren und alles 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Etwas Milch in eine Schale geben, Vanillepulver und Zucker dazugeben und gut verrühren.

Restliche Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Von der Herdplatte nehmen und Milch-Vanillepulver-Zucker-Mischung dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Unter Rühren nochmals aufkochen. Vom Herd nehmen, Orange mit Whiskey dazugeben und verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben, etwas verstreichen und einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Schalen aus dem Kühlschrank herausnehmen. Pudding jeweils auf einen kleinen Teller stürzen und servieren.

Vanille-Pudding mit Apfel



Schöner Pudding mit etwas Gin

Ein Vanille-Pudding. Aus der Packung. Dies ist kein Rezept, das ich normalerweise im Foodblog veröffentliche.

Aber ich verfeinere den Vanille-Pudding noch etwas. Ich reibe einen Apfel grob auf einer Küchenreibe. Und gare ihn in etwas Gin.

Dann verwende ich zur Zubereitung des Puddings selbst zubereiteten Vanille-Zucker und verfeinere ihn auch damit.

Mein Rat: Der grob zerriebene Apfel oxidiert an der Luft sehr schnell und wird leicht bräunlich. Das ist nicht weiter schlimm, da er sich so zumindest vom hellen Pudding ein wenig optisch unterscheidet.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Vanille-Pudding
- 500 ml Milch
- 40 g Vanille-Zucker
- 1 Apfel
- 8 cl Ungava-Gin

Zubereitungszeit: 10 Min.

Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Auf einer Küchenreibe oder mit einer Küchenmaschine grob in eine Schüssel reiben.

Gin in einem kleinen Topf erhitzen, Apfel dazugeben und einige Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Gin völlig verkochen lassen. Apfel in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Etwas Milch in eine Schale geben, Puddingpulver und Zucker dazugeben und alles gut verrühren.

Restliche Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Von der Herdplatte nehmen, Milch mit Puddingpulver und Zucker hinzugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Nochmals unter Rühren zum Kochen bringen. Von der Herdplatte nehmen, Apfel dazugeben und gut verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben, verteilen und für einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Schalen herausnehmen, Pudding auf jeweils einen kleinen Teller stürzen, jeweils etwas Gin darüber geben und servieren.