



Karamellpudding

Nach einem Rezept von Mario Kotaskas Oma

Zutaten (für vier Portionen):

Karamellpudding

3 EL Zucker
1 EL Butter
100 ml Sahne
400 ml Milch
1 Vanilleschote
Salz
2 EL Speisestärke

Kirschmasse

1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
50 g Zucker
1 Zitrone
1 EL Speisestärke

Sowie

100 g Zucker
50 g Haselnüsse

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Garzeiten):

Den Zucker in einen Topf geben und erhitzen, bis er goldgelb ist. Währenddessen nicht rühren, da es sonst passieren kann, dass die Masse kristallisiert. Sobald das Karamell die gewünschte Farbe angenommen hat, die Butter, Sahne und den größten Teil der Milch hineingeben, nur eine kleine Menge zurückhalten. Achtung: Das Karamell ist sehr heiß, Spritzgefahr! Das Karamell erstarrt durch die Kälte der Zutaten, daher die Masse langsam wieder aufkochen lassen und das Karamell lösen. Währenddessen das Mark und die ausgekratzte Hülle der Vanilleschote hineingeben sowie eine Prise Salz. Nach Geschmack noch weiteren Zucker in der Masse lösen. Die Speisestärke mit der zurückgehaltenen Milch glattrühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Erneut aufkochen lassen, dann in viele kleine Förmchen oder eine große Puddingform geben. Mindestens für einige Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

Die Sauerkirschen zusammen mit Zucker und Zitronenabrieb aufkochen lassen. Köcheln lassen, bis die Kirschen beginnen, ihre Struktur zu verlieren. Dann die Kirschen leicht pürieren, sodass noch Stücke bleiben. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, in die kochende Masse geben und zur gewünschten Konsistenz binden.

Mit dem übrigen Zucker Zuckerdekor herstellen. Hierzu auch diesen in einem Topf karamellisieren lassen, diesmal jedoch noch weiter erhitzen, bis es zum sogenannten „Flug“ kommt. Das Karamell verändert seine Konsistenz und wird durch leichtes Abkühlen zähflüssiger. Für das Zuckerdekor kann man zum Beispiel die Haselnüsse ummanteln oder verschiedene Formen auf Backpapier geben, die durch das Auskühlen erhärten. Aber Vorsicht: das Karamell ist sehr heiß!

Zum Schluss den Pudding stürzen und auf ein Bett aus abgekühlter Kirschmasse geben.
Dekoratив mit dem erkalteten Zuckerdekor garnieren und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

467 kcal – 19 g Fett – 5 g Eiweiß – 70 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch und glutenfrei.