

Klink & Nett: Vanille-Pudding mit Heidelbeer-Kompott

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/19/klink-nett-vanille-pudding-mit-heidelbeer-kompott

Zutaten für 4 Personen

Für den Pudding:

- 500 ml Milch
- 30 g Speisestärke
- 1 Eigelb, Größe M
- 1 – 2 Vanilleschoten
- 2 EL Zucker, nach Geschmack

Für das Kompott:

- 250 g TK-Heidelbeeren
- 2 gestrichene EL Zucker, bevorzugt brauner Rohrohrzucker
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 50 – 100 ml Rotwein oder Traubensaft

Zubereitung:

Vanille-Pudding

3 EL kalte Milch mit einem Eigelb und der Speisestärke in einem kleinen Gefäß glattrühren. Restliche Milch in einem Topf mit dem Zucker, der ausgekratzten Vanilleschote(n) samt Mark kurz aufkochen lassen. Die Vanillestange herausnehmen, den Topf vom Herd ziehen und die Speistärke/Ei/Milchmischung langsam und gleichmäßig einrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen und dann in die Behälter abfüllen und erkalten lassen.

Wer keine Haut auf dem Pudding mag, streut wenig Zucker auf den in ein Glas oder Schale abgefüllte Puddingportion.

Heidelbeer-Kompott

Alles kurz aufkochen lassen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zur Dekoration kann man einen kleinen frischen Rosmarinzwig nehmen. Alternativ kann man auch Tiefkühl Himbeeren und etwas Orangensaft verwenden. Zur Garnierung passt dann gut ein Minze-Blatt.

Rezept: Vincent Klink & Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 12. März 2015

Episode: Süßes