

Björn Freitag | Himbeer-Wackel-Pudding mit Vanille-Ayran

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g TK-Himbeeren
- 600 ml Wasser
- 7 Blatt Bio-Gelatine (in kaltem Wasser einweichen)
- 4 – 6 EL weißer Joghurt
- 300 g Ayran
- 1 Bio-Zitrone
- 2 – 3 EL Agaven-Dicksaft
- 1 Vanilleschote
- einige Blätter Thai-Basilikum

Außerdem:

4 kleine Puddingformen oder geriffelte, konische Wassergläser oder kleine Silikonförmchen

Zubereitung:

Ca. 20 schöne TK-Himbeeren zur Seite legen.

Die restlichen Himbeeren mit dem Wasser erhitzen. Die Masse durch ein feines Sieb gießen. Dabei die Himbeeren ausdrücken und den Saft auffangen. Den heißen Saft zuckern. Die Blatt-Gelatine ausdrücken, im Saft auflösen und etwas kalt rühren. Dann in Gläser oder Förmchen abfüllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Vanilleschote auskratzen, mit dem Ayran vermischen, etwas Zitronenabrieb unterheben und mit Agavendicksaft abschmecken.

Den Pudding auf Dessert-Teller stürzen, mit dem Ayran anrichten und Blättern vom Thai-Basilikum garnieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: einfach & köstlich vom 11.01.2020

Episode: Björns Familien-Küche