

Eva Maria Lipp

# *What's for Pudding*

Süße und pikante Rezeptideen





Eva Maria Lipp

# *What's for Pudding*

Süße und pikante Rezeptideen



# Inhalt

Vorwort .....	7	Proseccopudding .....	56
<i>Süß und cremig</i> .....	9	Malzbierpudding mit Gerstenkeksen .....	59
Karamellpudding mit Walnusskrokant .....	11	Zitronengraspudding .....	60
Weichelpudding auf Vanilleobers .....	12	Nusspudding mit Preiselbeermarmelade .....	63
Saftiger Topfenpudding mit Schokoladestücken .....	13	Mohn-Karamell-Pudding .....	64
Milchreispudding mit Pfirsichstücken .....	14	Chinesischer Mandelpudding .....	67
Mandelpudding mit Beerensoße .....	17	<i>Pikant und würzig</i> .....	69
Kirsch-Sacher-Pudding aus dem Glas .....	18	Karotten-Ingwer-Pudding mit Stangenselleriejoghurt .....	70
Holunderpudding mit Beerensmix .....	19	Kresse-Schafkäse-Pudding zu rotem Paprikarelish .....	73
Kürbiskernpudding auf Eierlikör .....	20	Roggenschrot-Spinat-Pudding mit Ziegenkäse ..	74
Lebkuchenpudding .....	23	Käse-Semmel-Pudding .....	76
Weiβbrot-Äpfel-Pudding .....	24	Obers-Mais-Pudding mit Pilzen im Glas .....	77
Minze-Schokolade-Pudding .....	27	Kartoffel-Gemüse-Pudding .....	79
Himbeer-Mokka-Pudding .....	28	Käferbohnenpudding mit Speck .....	80
Mohn-Marzipan-Pudding .....	31	Hühnerleberpudding mit Kirschragout .....	82
Adventpudding .....	32	Wildkräuterpudding im Tomatensoße .....	83
Trockenfrüchtepudding .....	34	Bergkäse-Speck-Pudding mit gerösteten Tomaten .....	85
Rotweinpudding .....	35	Reispudding mit Schinken und Mozzarella ..	86
Hirse-Pfirsich-Pudding .....	37	Eierpudding mit buntem Salat .....	87
Kuzu Mochi .....	38	Räucherfischpudding mit warmer Schnittlauchsoße .....	88
Maronen-Weintrauben-Pudding .....	41	Erbsenpudding mit Faschiertem .....	90
Honigpudding mit Erdbeeren .....	42	Wurzelpudding mit Goudasoße .....	91
Vanille-Whiskey-Pudding .....	44	Bunter Gemüsepudding .....	93
Nougat-Krokant-Pudding .....	45	Rezeptregister .....	94
Tapioka-Kokos-Pudding .....	47	Impressum .....	96
Grießpudding mit Schokolade und Sabayon .....	48		
Orangenlikörpudding .....	51		
Lustiger Kinderpudding .....	52		
Zebrapudding .....	55		



Zubereitungsduer: 13 Minuten

Serviert als: Dessert

### Zutaten für 4 Portionen

30 g Stärkemehl  
40 ml Kürbiskernöl

50 g Kürbiskerne  
Mark von 1 Vanilleschote

500 ml Milch  
20 g Feinkristallzucker

3 Eigelb  
50 g Kürbiskerne

60 g Staubzucker  
80 ml Eierlikör

(Puderzucker)

80 ml Eierlikör



# Kürbiskernpudding auf Eierlikör

Die Kürbiskerne fein hacken. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herausschaben, zur Milch geben und mit den fein gehackten Kürbiskernen aufkochen.

**TIPP:** Wer mag, kann statt Eierlikör auch Kürbiskernlikör verwenden. Sie können den Vanilledurch Schokoladepudding ersetzen. Anstelle von Kürbiskernen sind auch Pistazienerne oder andere Nüsse geeignet – und schon gibt es weitere Variationen in der Sammlung ihrer Puddings.

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Staubzucker dickschaumig aufschlagen, dann das Stärkemehl klumpenfrei unterrühren. Die Masse unter ständigem Rühren zur Milch geben und nochmals aufkochen. Vor dem Einfüllen in die Puddingschälchen das Kernöl beifügen und gut verrühren. Pudding abkühlen und fest werden lassen.

Für die Dekoration beziehungsweise das Kürbiskernkrokant den Zucker in einer Pfanne zerlaufen lassen, bis er hellbraun ist. Die Kürbiskerne beifügen und umrühren. Auf einen vorbereiteten Bogen Backpapier gießen und erstarren lassen. Anschließend grob hacken.

Zum Anrichten den Pudding mit Eierlikör und Kürbiskernkrokant garnieren.

Pro Portion: 531 Kilokalorien | 13 g Eiweiß | 32 g Fett | 43 g Kohlenhydrate





Zubereitungsduer: 20 Minuten

Serviert als: Dessert

#### Zutaten für 4 Portionen

30 g kandierte Kirschen
500 ml Milch
25 g Stärkemehl
60 g Mandelstifte
60 g gehackte Walnüsse
30 g kandierte Orangen
30 g kandierte Zitronen

30 g kandierte Kirschen  
500 ml Milch  
25 g Stärkemehl  
60 g Mandelstifte  
60 g gehackte Walnüsse  
30 g kandierte Orangen  
30 g kandierte Zitronen  
20 g Mandelstifte  
und kandierte Kirschen  
als Garnitur



# Adventpudding

Circa 65 ml der Milch mit dem Stärkemehl klumpenfrei verrühren. Restliche Milch erhitzen, dann die Mandelstifte, Walnüsse, kandierten Früchte, den Honig sowie die Eigelbe beifügen und sehr gut verrühren, damit die Eigelbe nicht ausflocken. Erhitzen, Stärkemilch einröhren und unter ständigem Rühren einmal gut aufkochen.

Den Adventpudding in vorbereitete Gläser füllen. Damit sich keine Haut bildet, zugedeckt abkühlen und fest werden lassen. Vor dem Servieren mit Mandelstiften und kleinen Stücken von kandierten Kirschen garnieren.

Pro Portion: 421 Kilokalorien | 10 g Eiweiß | 24 g Fett | 40 g Kohlenhydrate

**TIPP:** Wenn Gewürze erwünscht sind, können herbstliche wie Zimt, Nelken, Piment, Kardamom, aber auch Lebkuchengewürz in kleinen Mengen zum Pudding gegeben werden; ebenso auch das Mark einer Vanilleschote oder abgeriebene Orangenschale.

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Besonderheit: laktose- und glutenfrei  
Serviert als: Dessert

Zutaten für 4 Portionen	Mokkapudding	125 ml laktosefreies Obers (Schlagsahne)
Himbeerpudding	125 ml Sojamilch	
250 g Himbeeren	125 ml Mokka (starker Kaffee)	frische Himbeeren und
20 ml Zitronensaft	40 g Feinkristallzucker	Melisseblätter für
40 g Feinkristallzucker	15 g Stärkemehl	die Garnitur
15 g Stärkemehl		
20 ml Wasser		



## Himbeer-Mokka-Pudding

**TIPP:** Die Fruchtmasse kann mit jeder anderen Frucht (Beeren, Steinobst) ebenso hergestellt werden. Wird dieser Pudding für Kinder zubereitet, kann anstelle von Kaffee auch Kakao verwendet werden.

Himbeeren mit Zitronensaft aufkochen und verrühren, sodass ein Mus entsteht. Zucker zufügen und unter Rühren auflösen. Stärkemehl im Wasser klumpenfrei verrühren. In die kochende Himbeermasse eingleißen und unter ständigem Rühren aufkochen. Die vorbereiteten erwärmten Gläser zum Beispiel in einer länglichen Schale schräg stellen. Himbeerpudding gleichmäßig verteilt eingleißen. Pudding abkühlen und fest werden lassen.

Für den Mokkapudding Sojamilch und Mokka miteinander verrühren. 180 ml der Mischung aufkochen. In die restliche Flüssigkeit den Zucker und das Stärkemehl glatt einrühren und danach in die kochende Flüssigkeit geben. Unter ständigem Rühren aufkochen.

Die Gläser mit dem Himbeerpudding gerade stellen. Den Mokka- auf dem Himbeerpudding gleichmäßig verteilen, abkühlen und fest werden lassen. Obers steif aufschlagen und Rosetten auf den Pudding dressieren. Mit frischen Himbeeren und Melisseblättern garnieren.

Pro Portion: 231 Kilokalorien | 7 g Eiweiß | 13 g Fett | 22 g Kohlenhydrate





Zubereitungsduer: 10 Minuten  
Serviert als: Aperitif oder Dessert

#### Zutaten für 4 Portionen

2 Orangen  
500 ml frisch gepresster Orangensaft  
25 g Stärkemehl  
30 g Feinkristallzucker  
80 ml Orangenlikör

# Orangenlikörpudding

**TIPP:** Die Dekoration sollte einfach sein. Eventuell können Sie die Gläser mit Orangen-spalten garnieren. Und damit beim Einfüllen des Puddings die Gläserränder nicht verkleben, sollten Sie einen Messbecher mit »Gießschnabel« verwenden und darauf achten, dass der Pudding mittig eingegossen wird. So bleiben die Gläserränder sauber.

Die Orangen schälen und die Spalten mit einem scharfen (Filetier-)Messer filetieren. Die Orangenfilets in Stielgläser gleichmäßig einlegen.

375 ml Orangensaft aufkochen. Im restlichen Orangensaft das Stärkemehl mit dem Zucker klumpenfrei verrühren. In den kochenden Orangensaft eingießen und unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Kurz abkühlen lassen.

Dann den Orangenlikör dazugeben und unterrühren. Pudding gleichmäßig in die vorbereiteten Gläser mit den Orangenfilets einfüllen. Damit sich keine Haut bildet, Pudding zugedeckt abkühlen und fest werden lassen.

Pro Portion: 205 Kilokalorien | 2 g Eiweiß | 0 g Fett | 37 g Kohlenhydrate

Zubereitungsduer: 40 Minuten

Besonderheit: vegetarisch

Serviert als: warme Vorspeise

#### Zutaten für 4 Portionen

100 g Kresse  
100 g Schaf- oder Feta-Käse  
4 Eier  
50 g Butter  
150 g Weizenmehl  
5 g Kräutersalz  
1 Msp. Pfeffer aus der Mühle

Paprikarelish

3 rote Paprikaschoten  
30 g Chilischote  
80 g Zwiebel  
125 ml Weißwein  
10 g fein geschnittener Knoblauch  
10 g geriebener Ingwer

125 ml Wasser

5 g Currysüppelpulver

3 g Kurkumapulver

10 g Salz

200 g Gelierzucker 2 : 1

20 g Butter  
für die Formen

# Kresse-Schafkäse-Pudding zu rotem Paprikarelish

**TIPP:** Wer mag, kann die Kresse durch Rucola und den Schafkäse durch einen würzigen Hartkäse (zum Beispiel Emmentaler) ersetzen.

Kresse abschneiden. Den Käse in feine Würfel schneiden. Die Eier trennen und die Eiweiße zu steifem Schnee aufschlagen. Butter schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach einrühren. Mehl mit Salz, Pfeffer, den Käsewürfeln und der Kresse dazugeben und verrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Masse 3/4 hoch in die vorbereiteten Puddingformen einfüllen. In ein mit Wasser gefülltes tiefes Backblech oder eine Auflaufform stellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 Minuten garen.

Für das Relish die Paprikaschoten entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Chili und Zwiebeln ebenfalls würfelig schneiden. Alle Zutaten – außer dem Gelierzucker – in einen Kochtopf geben, aufkochen und dann bei kleiner Hitze 30 bis 45 Minuten köcheln lassen. Den Gelierzucker zum Schluss hinzufügen und weitere 4 Minuten kochen. Abschmecken und noch heiß in die Mitte des Puddings füllen.

Pro Portion: 696 Kilokalorien | 20 g Eiweiß | 25 g Fett | 93 g Kohlenhydrate

