

Vanillepudding mit flüssigem Kern und Traubenpüree (für 4 Personen)

Zutaten Vanillepudding:

1/2 l Milch	20 g Maisstärke
60 g Zucker	2 Eigelb (das Eiklar lässt sich gut im Beutel einfrieren und für die Weihnachtsbäckerei verwenden)
1 Vanilleschote	
und eine Trüffelpraline pro Portion	

Anleitung:

1. Die Milch in einem großen Topf erhitzen, bis sie heiß, aber nicht kochend ist. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Vanillemark hinzufügen und gut vermengen.
3. Das Maismehl zur Eigelbmischung hinzufügen und gründlich vermengen, bis eine glatte Paste entsteht.
4. Die heiße Milch langsam und unter ständigem Rühren zur Eigelbmischung gießen, um die Eier zu temperieren.
5. Die Mischung zurück in den großen Topf gießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen. Der Pudding sollte eindicken und die Konsistenz eines cremigen Puddings erreichen. Dies dauert normalerweise etwa 5-7 Minuten.
6. Den großen Topf vom Herd nehmen und den Pudding portionsweise in kleine Schüsseln oder Gläser füllen. In die Mitte jeder Portion eine Trüffelpraline setzen. Darauf achten, dass die Praline vollständig von Pudding umgeben ist.
7. Die Vanillepudding-Portionen abkühlen lassen und dann für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Zutaten Traubenpüree:

½ bis 1 kg rote Trauben	Saft von einer Zitrone
40 - 80 g Zucker (je nach Menge und Süße der Trauben)	

Anleitung:

1. Die Trauben waschen und von den Stielen entfernen.
2. Die Trauben zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft in mehreren Portionen in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und gut mixen, bis ein glattes Püree entsteht.
3. Das Traubenpüree durch ein feines Sieb streichen, um eventuelle Kerne und Hautreste zu entfernen.
4. Das Traubenpüree kühl stellen, bis der Vanillepudding bereit ist serviert zu werden.

(Rezept Mandy Hindenburg)