

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Glühwein-Kirschen auf Vanille-Sahnepudding

Zutaten: (Für ca. 6 Personen)

- 1 Glas Sauerkirschen, ca. 350 ml Glühwein, 3 Pck. Tortenguss rot,
- 160 g Zucker, 1 Pck. Puddingpulver Vanille, 1 Pck. Sahne-Pudding,
- ½ TL Zimt, 700 ml Milch, 200 ml Sahne, 25 g Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Puddingpulver mit 80 g Zucker u. 150 ml Milch verquirlen. Übrige Milch mit Sahne zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Puddingmilch einrühren u. unter Rühren aufkochen. Von der Kochstelle nehmen u. unter Rühren abkühlen lassen. Pudding in eine Auflaufform füllen, glatt streichen u. 2 Std. kalt stellen.



2. Kirschen abgießen, Saft dabei auffangen u. diesen mit Glühwein auf 700 ml auffüllen. Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne rösten.



3. Tortengusspulver mit 80 g Zucker u. Zimt vermischen, mit dem Glühwein-Saft verrühren u. unter ständigem Rühren aufkochen. Von der Kochstelle nehmen, Kirschen unterheben u. unter Rühren 1 Min. abkühlen lassen. Kirschen mit Guss auf dem Pudding verteilen. Alles für 2 Std. kühl stellen. Mit Mandelblättchen bestreut servieren.



Tipps des Chaoten: Ein klasse Weihnachts-Nachtisch!



Erstellt von Klausi am 26.12.2017