Kürbispudding

Es muss nicht immer Schoko oder Vanille sein, auch ein Kürbispudding schmeckt wunderbar! Dies ist das ideale Dessert Rezept für den Herbst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

200 g	Muskatkürbisfleisch
50 g	Zucker
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eigelb
150 ml	Milch
150 ml	Schlagobers
2 EL	Vanillezucker
1 Messerspitze	Zitronenschalen

Für die Karamellsauce

80 g	Zucker
2 EL	Wasser
Nach Belieben	Öl (für die Förmchen)

Zubereitung

1. Für den Kürbispudding den Kürbis schälen und in grobe Würfel schneiden. Mit etwas Wasser in einem Topf erhitzen und mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten dünsten lassen.

2. In der Zwischenzeit Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Karamellsauce zubereiten. Dazu den Zucker mit etwas Wasser erhitzen und so lange köcheln lassen, bis der Zucker flüssig und goldbraun wird.

3. Dessertförmchen mit Öl einfetten und die Karamellsauce hineingeben. Durch leichtes

Schwenken die Sauce gleichmäßig auf dem Boden der Förmchen verteilen. Den Kürbis vom Herd nehmen, mit dem Stabmixer fein pürieren und abkühlen lassen.

4. Zucker mit Ei und Eigelb verquirlen. Milch mit Schlagobers und Vanillezucker in einen Topf füllen und aufkochen lassen. Langsam und unter ständigem Rühren in die Zucker-Eier-Mischung gießen.

5. Die Eiermilch dann in ein feines Sieb abseihen und mit dem Kürbis und der abgeriebenen Zitronenschale zu einer glatten Puddingmasse verrühren. Diese dann in die Förmchen füllen und die Förmchen in eine Auflaufform stellen.

6. Die Auflaufform ungefähr halb hoch mit kochendem Wasser befüllen und das alles zum Stocken lassen für 40 Minuten in den Backofen stellen. Anschließend den Pudding aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und vor dem Servieren auf Teller stürzen.

Tipp

Statt mit Karamellsauce kann der Kürbispudding auch mit Honig oder Ahornsirup angerichtet werden.