Maracuja-Pudding

Das Rezept vom Maracuja-Pudding, macht dem klassischen Schoko und Vanillepudding Konkurrenz. Liebhaber von exotischen Früchten, werden von diesem Dessert begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

4 Stk.	Klarsichtfolien (zum Abdecken)
4 Stk.	Pfirsichhälften (Dose)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 EL	Zucker
500 ml	Maracujasaft/Nektar
Nach Belieben	Vanillesauce (optional)

Zubereitung

1. Für den Maracuja-Pudding 4 Schalen mit kaltem Wasser ausspülen und die Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Nun die Pfirsiche in kleine Wüfel schneiden und auf die Schälchen verteilen.

3. Jetzt das Vanillepuddingpulver, mit dem Zucker und ca. 4 EL von dem Maracujasaft zu einer glatten Soße verrühren.

4. Danach den restlichen Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Diesen dann von der Herdplatte ziehen, die Vanillepudding-Soße einrühren und erneut auf der heißen Herdplatte ca. 1 Minute unter ständigem Rühren kochen lassen.

5. Dann den heißen Pudding auf die Schalen verteilen, und jeweils mit einem Stück Frischhaltefolie direkt auf dem Pudding abdecken, damit keine Haut entstehen kann.

6. Ist der Pudding etwas abgekühlt, sollte er für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank. Zum Schluss noch den Pudding auf einen Teller stürzen und servieren, oder direkt aus der Schale löffeln.

Tipp

Den Maracuja-Pudding am besten mit Vanillesauce servieren, aber auch ein Klecks Schlagobers schmeckt zu diesem Dessert köstlich.