Melonenpudding

Das Rezept vom Melonenpudding ist ein Dessert, das gerade an wärmeren Tagen eine leichte Erfrischung bringt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

600 g	Wassermelonen (ohne Schale)
40 g	Speisestärke
30 g	Zucker (eventuell mehr)
1 Messerspitze	Zimt
1 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für den Melonenpudding das Melonenfleisch aus der Schale lösen, entkernen und in Stücken in eine Schüssel geben.

2. Die Stücke anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren.

3. Den Melonenbrei danach durch ein Sieb streichen und dabei 500ml Melonensaft auffangen.

4. Jetzt von dem Saft ca. 5-6 Esslöffel abnehmen und mit der Speisestärke, dem Zucker, dem Zimt und dem Vanilleextrakt zu einer glatten Sauce verrühren.

5. Den restlichen Melonensaft nun in einem Topf zum Kochen bringen.

6. Dann den Topf von der Kochstelle ziehen, die angerührte Sauce unterrühren und danach noch mal ca. 1 Minute köcheln lassen.

7. Danach den Pudding in kalt ausgespülte Schälchen oder ähnliches geben, abkühlen lassen und anschließend ca. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Masse ergibt 4 kleine, oder 2 größere Portionen. Der Pudding kann auch vor dem Servieren gestürzt werden.

Tipp

Der Melonenpudding schmeckt am besten mit einer kalten Vanillesauce serviert. Zudem sollte die Süße, durch den Zucker, dem Reifegrad der Melone angepasst werden.