Orangenpudding

Das Rezept von dem Orangenpudding erinnert optisch etwas an ein Spiegelei und passt deshalb sehr gut in die Osterzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

Für den Pudding

1 Packung	Vanillepuddingpulver
3 EL	Zucker
0.5 l	Orangensaft (100%)
1 Blatt	Gelatine

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den **Orangenpudding**, das Vanillepuddingpulver zusammen mit dem Zucker und etwas von dem Orangensaft in eine Schüssel geben und zu einer Glatten Sauce verrühren. Nebenbei die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. Dann den restlichen Orangensaft in einen Topf geben und zum Köcheln bringen.

3. Den Topf nun vom Herd ziehen und die Vanillepudding-Sauce hinein rühren.

4. Danach den Topf wieder auf die heiße Herdplatte stellen und unter Rühren, ca. eine Minute köcheln lassen.

5. Als nächstes den Topf wieder vom Herd nehmen und die Gelatine unterrühren, bis sie komplett aufgelöst ist. Den Masse danach bitte nicht mehr aufkochen lassen!

6. Den Pudding nun auf die Schalen verteilen und etwas abkühlen lassen. Diesen dann anschließend zwei bis drei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

7. Kurz vor dem Servieren beliebig Schlagobers mit etwas Vanillezucker steif schlagen und den Pudding ringsherum mit Tupfen dekorieren.

Tipp

Den Orangenpudding am besten 10-15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit er besser sein Aroma entfalten kann.