Zitronenpudding im Glas

Der Zitronenpudding im Glas schmeckt zu jeder Jahreszeit. Fans von Lemon Curd sollten sich das Rezept unbedingt speichern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

Für den Pudding

350 ml	Kaltes Wasser
150 g	Zucker
40 g	Speisestärke
2 Stk.	Eigelbe (frische!)
2 Stk.	Bio-Zitronen (Saft und Abrieb)
35 g	Butter (kalte)

Für die Schneehaube

2 Stk.	Eiweiße (frische!)
1 Prise	Salz
100 g	Zucker

Für den Boden

Nach Belieben	Kekse (z.B. Butterkekse, Biskuit-Kekse oder Haferkekse)

Sonstiges

1 Stk.	Flambierbrenner (zum Abflämmen)

Zubereitung

1. Für den **Zitronenpudding im Glas** zuerst die Zitronen waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

2. Dann nach Belieben Kekse (hier wurden Haferkekse verwendet) in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand zu Brösel verarbeiten.

3. Jetzt den Zucker, das kalte Wasser und die Stärke in einen Topf geben und unter Rühren leicht köcheln lassen, bis die Masse gleichmäßig eingedickt ist.

4. Nun den Zitronensaft unterrühren.

5. Anschließend die Eigelbe (bitte sehr sauber vom Eiweiß trennen) hinzufügen und einmal kurz aufkochen lassen.

6. Dann den Topf vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und dann die Butter einrühren.

7. Wer möchte, kann nun den Pudding durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.

8. Jetzt die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.

9. Dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Masse nun so lange schlagen, bis sie glänzt und Spitzen zieht.

10. Danach die Eiweißcreme in einen Spritzsack mit Zackentülle (oder eine Tülle nach Belieben) füllen.

11. Nun nach Belieben Keks-Brösel auf (je nach Größe) 3-4 Gläser verteilen.

12. Anschließend den Zitronenpudding darüber geben.

13. Nun eine Schneehaube darauf dressieren.

14. Und letztendlich die Schneehaube ringsherum mit einem Flambierbrenner abflämmen.

Tipp

Den Zitronenpudding im Glas vor dem Servieren mit etwas Zitronenmelisse dekorieren. Zudem sollte das Dessert stets gekühlt gelagert werden.