

Lieblingsrezept

Sommerpflaumen - Vanillecreme



Zutaten

- 2 Pk. Vanillepuddingpulver
- 6 EL Zucker (ca. 125 g)
- 400 ml b*Vollmilch
- 2-3 EL Amaretto
- 50 g Pflaumenkonfitüre
- 700 g Sommerpflaumen
- 350 ml Rosé Wein
- 1,5 Pk. Vanillezucker
- 400 ml b*Schlagsahne

Zubereitung

1 Päckchen Vanillepuddingpulver mit 3 EL Zucker und 4 EL Milch anrühren. Die restliche Milch aufkochen, von der Kochstelle nehmen, Puddingmischung einrühren und nochmals unter Rühren 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Pudding in eine Schüssel füllen und den Amaretto einrühren. Mit etwas Zucker bestreuen und erkalten lassen.

Das restliche Puddingpulver mit der Konfitüre und 1-2 EL Wasser glattrühren. Die Pflaumen waschen, entsteinen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Den Wein mit 3 EL Zucker und 1 Pk. Vanillezucker aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren, 1x aufkochen lassen und die Pflaumen zugeben. Alles 4-5 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen, von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen.

Die Schlagsahne mit dem restlichen Vanillezucker halbsteif schlagen.

Den erkalten Pudding mit einem Schneebesen durchrühren und nach und nach die Sahne unterheben.

Vanillecreme und Pflaumenkompott abwechselnd in Portionsgläser schichten und mit einer Gabel marmorieren.



Weitere Rezepte in
unserem Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte

Da, wo es immer gut schmeckt.

bioladen ★