

# Hier und heute



## **Selbstgemachter Vanillepudding mit Erdbeeren und Erdbeersoße**

Wie ein Sommertag im Glas: Marcel Seeger präsentiert einen cremigen Vanillepudding mit frischen Erdbeeren und fruchtiger Erdbeersoße.

### **Das Rezept**

von Marcel Seeger für 6 Dessertgläser

#### **Zutaten für den Vanillepudding**

- 200 ml Milch
- 50 g Sahne
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 40 g Zucker
- 2 Eigelbe, Größe M
- 20 g Speisestärke

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und zu einem Vanillepudding abbinden. Den fertigen Pudding in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen, dabei die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken oder alternativ dünn mit Zucker bestreuen, damit sich keine Haut auf dem Pudding bildet.

#### **Zutaten für die Erdbeeren**

- 200 g frische Erdbeeren

Die Erdbeeren putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Erdbeerwürfel auf die Dessertgläser verteilen. Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle den noch warmen Vanillepudding auf die Erdbeerwürfel in den Gläsern geben und darüber die restlichen Erdbeerwürfel verteilen.

#### **Zutaten für die Erdbeersoße**

- 250 g Erdbeeren
- 60 g Zucker
- 60 ml Wasser
- Saft und Abrieb einer halben Bio-Orangenschale
- 10 ml Zitronensaft

#### **Zubereitung**

Die Erdbeeren waschen, putzen und mit Zitronensaft pürieren. Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen, den Orangensaft und -abrieb zufügen und alles 2 Minuten einkochen lassen. Den Sirup abkühlen lassen und dann mit dem Erdbeerpüree verrühren. Die fertige Erdbeersoße auf den Erdbeerwürfeln in den Dessertgläsern verteilen.