

Limetten-Pudding

Jetzt habe ich am Wochenende mit den neuen Pudding-Formen zwei schöne, leckere Limetten-Puddinge zubereitet.

Ich verwende für die Puddinge etwas weniger als 500 ml Milch, wie es im Grundrezept genannt ist. Denn es kommt ja der Saft von drei Limetten hinzu, der sicherlich auch etwa 50 ml ausmacht.

Dazu gebe ich zusätzlich noch einen halben Esslöffel Speisestärke hinzu, damit der Pudding gut abbindet.

Und siehe da, aus der Pudding-Form auf einen Dessert-Teller gestürzt, ergibt sich ein fester, kompakter und wohlschmeckender Pudding. Mit einer leicht sauren Limetten-Note.

Ich hatte beim Zubereiten eigentlich erwartet, dass die Milch eventuell ausflockt, wenn ich den Limetten-Saft hinzugebe und diese dann erhitze, wegen der Säure des Saftes. Dies ist aber glücklicherweise nicht erfolgt und ich konnte herrliche Puddinge zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:1000]