

Rum-Pudding

Da ich seit einiger Zeit auch mit Gelatine koche bzw. backe, probiere ich hier auch ein selbst kreiertes Rezept für einen Pudding aus, dem ich etwas Rum hinzufüge.

Da der Pudding mit einigen Esslöffeln Rum doch etwas flüssig wird, reicht die übliche Speisestärke, die ich normalerweise zur Pudding-Masse hinzugebe, nicht aus. Es würde keinen Pudding ergeben, sondern eine Crèmespeise.

Also gebe ich zusätzlich noch zwei eingeweichte Gelatine-Blätter zur Pudding-Masse hinzu.

Der Pudding sollte auf diese Weise doch kräftig im Kühlschrank stocken und fest und stabil werden.

Als Rum verwende ich übrigens einen guten, echten Übersee-Rum mit 40 % Alkohol. Also kein Rum-Aroma, wie es tropfenweise für Rührkuchen verwendet wird.

Das Ergebnis ist ein fester, formstabiler Pudding. Der ein leichtes Rum-Aroma hat.

[amd-zlrecipe-recipe:1071]