

Sesam-Pudding



Mit viel Sesam innen und außen

Für die Zubereitung von Pudding gibt es die unterschiedlichsten Vorgehensweisen.

Man kann zwischen den unterschiedlichsten Zutaten wählen, um eben unterschiedliche Puddinge und somit Desserts zu kreieren.

Hier kommt Sesamsaat sowohl in den Pudding. Als auch vor dem Garnieren außen auf den Pudding.

Damit man etwas crunchigen Biss hat.

Für 2 Personen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit mind. 2

Stdn.



Mit crunchigem Sesam

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle des normalen Zuckers den Vanille-Zucker und braunen Zucker verwenden.

Sesamsaat in die Puddingmasse geben.

In Puddingformen füllen.

Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Jeweils einen Pudding auf einem Dessertteller servieren.

Mit Sesamsaat garnieren.

Guten Appetit!