

pudding mit Vanille und Basilikum

Sie denken, diese beiden Zutaten passen nicht zusammen und in einen Pudding? Probieren Sie es aus. Sie werden überrascht sein. Der Pudding schmeckt ausgesprochen gut.



Sehr leckerer Pudding

Verwenden Sie auf alle Fälle selbst hergestellten Vanillezucker für den Pudding. Er hat damit ein sehr schönes Vanillearoma. Vanillezucker bereiten Sie einfach in einem kleinen Vorratsglas zu, in das Sie die halbierte und ausgekrazte Schote einer Vanillestange zusammen mit Zucker geben. Das lassen sie einige Wochen sozusagen ziehen.

Der frische Basilikum verleiht dem Pudding ein zusätzliches sehr frisches und leicht krautiges Aroma.

Wer sagt denn, dass solche Zutaten nicht zusammenpassen?

Für den Pudding:

- [Grundrezept](#)

Echten Vanillezucker verwenden!

Zusätzlich:

- 1/2 Topf frischer Basilikum

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.

Blätter des Basilikums abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten. Echten Vanillezucker dazu verwenden.

Nach dem Kochen die kleingeschnittenen Basilikumblätter in die Puddingmasse geben, unterheben und vermischen. Nicht mehr mitkochen!

Puddingmasse in Puddingformen füllen und mindestens drei Stunden in den Kühlschrank geben.

Jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und servieren. Guten Appetit!