

Himbeer-Hafermilch-Pudding

Sie bereiten einen Pudding sicherlich mittlerweile auch blind zu und benötigen nicht mehr die Anleitung durch das Rezept. Mir geht es genauso.

Was braucht es denn zu einem guten Pudding? Einen halben Liter Milch. Davon ein wenig in eine separate Schale gegeben. Dann gibt man 2 Eigelbe, 2 Esslöffel Speisestärke und 2 Esslöffel Vanillezucker hinein und verquirlt alles gut mit dem Schneebesen.



Nicht ganz formstabil, vermutlich zu viel Flüssigkeit
Die größere Menge an Milch erhitzt man in einem Topf auf dem Herd, nimmt den Topf von der Herdplatte, gibt die oben angegebene Mischung aus der Schale hinein, bringt alles unter Rühren mit dem Schneebesen nochmal zum Kochen, füllt die Masse in Puddingformen und gibt diese für ein paar Stunden in den Kühlschrank. Fertig ist das Dessert.

Ich habe diese Zubereitung bei diesen Puddingen nur insoweit abgewandelt, dass ich zum einen anstelle von tierischer Milch vegane Hafermilch genommen habe. Und ich habe noch ganze Himbeeren untergemischt, sozusagen als frische Fruchtbeigabe.

Sie können übrigens optisch sehr schöne Puddinge zubereiten, wenn Sie den Teil der Früchte, die in einen einzelnen Pudding kommen, einfach zunächst zuunterst in die Puddingform legen und die Puddingmasse dann darüber gießen. Beim Stürzen und dann Servieren der Puddinge ist es dann genau umgekehrt, die Früchte sind zuoberst und verleihen den Puddingen ein schönes Aussehen.



Mit Hafermilch statt tierischer Milch
Behalten Sie zum Anrichten und Servieren auch noch einige ganze Himbeeren zurück, das macht sich auf dem Dessertteller bei einem Pudding immer sehr gut.

Für die Puddinge:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 1 l tierische Milch 1 l vegane Hafermilch verwenden

Zusätzlich:

- 125 g Himbeeren (1 Schale)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min. |
Verweildauer im Kühlschrank einige Stunden*

Zubereitung siehe in der obigen Einführung zu diesem Rezept
oder einfach im Grundrezept nachlesen, wenn Sie es doch noch
nicht ganz auswendig können.

Bananen-Hafermilch-Torte



Mit Bananen und Hafermilch

Bananen bieten sich für eine Torte mit einem Milchprodukt gut an. Sie haben sicherlich manchmal auch noch Bananen über, deren Schalen schon braun oder schwarz werden und die Bananen schon sehr überreif sind.

Einfach in der Küchenmaschine zu einem Mus vermischen. Mit einer Milch vermischt und mit Gelatine abgebunden ergibt es eine gute Füllmasse für eine Torte. Denken Sie nur an den bekannten Milchshake, den man im Sommer gern im Eiscafé trinkt.

Und Bananen haben schon immer gut zu Schokolade gepasst. So erhält die Torte vor dem Zuschneiden und Servieren eine leichte Bedeckung mit Schokoladenstreuseln.

Beim Bananenmus lässt sich nie so ganz vorhersagen, ob es sich homogen mit der Milch verbindet. Oder doch ein wenig abtrennt und, wie Sie auf den Foodfotos sehen können, doch nach oben wandert und sich dort sammelt. Und dann haben Sie eben bei der angeschnittenen Torte optisch Schichten in der Füllmasse.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 4 Bananen
- 1 l Hafermilch
- 15 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank 6 Stdn.



Mit Schokoladenstreuseln garniert
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. In die Küchenmaschine geben und zu einem Mus vermischen.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben.

Etwas Hafermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Milch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliche Milch dazugeben. Bananenmus dazugeben und alles gut vermischen.

Auf den Tortenboden in der Backform geben und gut verteilen. 6 Stdn, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln garnieren, Backform und Backpapier entfernen, auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!