

Rezept

Beeren-Mandel-Flammeri

Ein Rezept von Beeren-Mandel-Flammeri, am 25.04.2024

Zutaten

125 g	Mandelkerne	400 ml	Milch
6 EL	Agavendicksaft	¼ TL	gemahlene Bourbon-Vanilleschote
4 gestrichener Teelöffel	pflanzliches Bindemittel (z. B. Johannisbrotkernmehl)	2 TL	Rosenwasser
200 g	gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren und/oder rote Johannisbeeren)	50 g	gehobelte Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln mit kochend heißem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen, dann abgießen und häuten (dafür die Mandeln einfach aus den braunen Häutchen drücken). Mandeln etwas abkühlen lassen, dann im Blitzhacker oder in der Mandelmühle fein reiben.
2. In einem Topf die Milch mit den geriebenen Mandeln, 5 EL Agavendicksaft, der Vanille und dem Bindemittel verrühren. Alles unter Rühren bei schwacher Hitze langsam aufkochen und ca. 3 Min. kochen, bis die Masse gebunden ist. Vom Herd nehmen, das Rosenwasser unterrühren. Den Pudding in vier kalt ausgespülte Gläser füllen und ca. 20 Min. abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Vom Herd nehmen, den übrigen Agavendicksaft unterrühren. Die Mandelmischung auf dem Flammeri in den Gläsern verteilen.
4. Die Beeren - wenn nötig - behutsam waschen, vorsichtig trocken tupfen und verlesen. Auf den Mandelbättchen verteilen, den Flammeri zugedeckt 2 Std. in den Kühlschrank stellen.