

Rezept

English Summer Pudding

Ein Rezept von English Summer Pudding, am 07.11.2024

Zutaten

1/2 altbackenes Kastenweißbrot	1 kg reife Sommerfrüchte (z. B. Aprikosen, Pfirsiche, Brombeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)
150 g Zucker	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Das Kastenweißbrot von der Rinde befreien, in fingerdicke Scheiben schneiden. Eine passende Salatschüssel mit zwei Dritteln der Brotscheiben auslegen; restliche Brotscheiben für den »Deckel« zur Seite legen.
2. Die Früchte waschen, eventuell häuten, putzen und klein schneiden. Beeren verlesen, bei Bedarf waschen und von den Stielen befreien. Zucker in einem Topf bei kleiner Hitze in 100 ml Wasser vollständig auflösen, Obst unterrühren und bei kleinster Hitze ohne Deckel 10 Min. garen.
3. Das Obst aus dem Topf heben und in die mit Brotscheiben ausgelegte Schüssel füllen. Mit den restlichen Brotscheiben bedecken. Mit einem passenden Teller bedecken und diesen mit Konserven beschweren. Alles im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.
4. Den Garsud bei kleiner Hitze auf eine sirupartige Konsistenz reduzieren.
5. Den Summer Pudding vor dem Servieren rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Die Sahne steif schlagen. Pudding auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit Schlagsahne und Kochsirup servieren.