

Rezept

Mandel-Pudding

Ein Rezept von Mandel-Pudding, am 20.04.2024

Zutaten

50 g Stärkemehl	500 ml Mandeldrink
4 EL weißes Mandelmus	40 g ungesalzene Pistazienkerne
4 EL Akazienhonig	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 17 g F, 5 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Das Stärkemehl mit 4 EL Mandeldrink glatt rühren. Den restlichen Mandeldrink in einem Topf erhitzen. Das aufgelöste Stärkemehl in die heiße Flüssigkeit geben, alles kurz aufkochen lassen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Vom Herd nehmen und das Mandelmus untermischen.
2. Vier kleine Puddingförmchen mit kaltem Wasser ausspülen. Die Pudding-Creme in die Förmchen füllen, abkühlen, dann 3-4 Std. im Kühlschrank ruhen und fest werden lassen.
3. Zum Servieren die Pistazien grob hacken. Die Puddings mit einem kleinen Messer vom Rand der Förmchen lösen, dann auf jeweils einen Dessertteller stürzen. Die Puddings mit je 1 EL Honig beträufeln und mit den Pistazien bestreuen.