

## Rezept

# Noahs Pudding, einfache Art

Ein Rezept von Noahs Pudding, einfache Art, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>125 g</b> Rosinen	<b>50 g</b> Mehl
<b>100 g</b> Zucker	<b>1 l</b> Milch
<b>100 g</b> Sahne	<b>1 TL</b> fein abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange
<b>12</b> getrocknete, ungeschwefelte Aprikosen	<b>2 EL</b> Pinienkerne
<b>2 EL</b> Rosinen	<b>8</b> Walnusskerne
<b>1 EL</b> Pistazienkerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

## Zubereitung

1. Die Rosinen in einem kleinen Topf mit Wasser bedecken und 10 Min. kochen. In einem Sieb abtropfen lassen. Das Mehl und den Zucker in einen Topf geben. Mit einem Schneebesen die Milch nach und nach unterrühren, damit das Mehl keine Klümpchen bildet. Die Sahne ebenfalls unterrühren.
2. Die Milchmischung bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis ein dicker Brei entstanden ist. 2 Min. weiterkochen. Die abgetropften Rosinen und die Orangenschale unterrühren. Den Brei beiseite stellen und während er abkühlt, gelegentlich durchrühren. Dann in eine Servierschüssel geben oder auf Portionsschüsselchen verteilen.
3. Aprikosen längs in Streifen schneiden. Die Pinienkerne in der trockenen Pfanne zartbraun anrösten und in ein Schüsselchen geben. Das Dessert mit den Rosinen, mit Aprikosenstreifen und Pinienkernen hübsch garnieren. Mit Walnusskernhälften und Pistazien die Mitte verzieren.