

Rezept

# Nusspudding mit Rosenwassercreme

Ein Rezept von Nusspudding mit Rosenwassercreme, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>75 g</b> Zucker
<b>45 g</b> Mehl	<b>1 l</b> Milch
1/2 l Milch	1/2 Vanilleschote
<b>30 g</b> Zucker	<b>2 EL</b> Speisestärke
<b>2</b> Eigelbe	<b>1 EL</b> Rosenwasser (Reformhaus oder Apotheke)
<b>1 TL</b> Krokant	<b>1 TL</b> bunte Zuckerperlen (ersatzweise gehackte Pistazienkerne)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

## Zubereitung

1. Für den Nusspudding die Haselnüsse mit Zucker und Mehl in einem Topf vermischen, die Milch nach und nach unterrühren. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen und kochen, bis die Creme dick wird. Die Creme von der Kochplatte nehmen und in Dessertschalen verteilen, abkühlen lassen.
2. Für die Rosenwassercreme die Milch in einen Topf füllen. Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen und mit der Schote in die Milch geben. Zucker mit Speisestärke und etwas Milch anrühren, zu der restlichen Milch gießen. Alles langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen. Eigelbe verquirlen, nach und nach einige Löffel von der heißen Milch untermischen, dann die Eigelbmischung in die heiße Milch quirlen und unter Rühren erhitzen, bis die Creme bindet. Nicht kochen lassen, sonst gerinnen die Eigelbe.
3. Die Creme vom Herd nehmen, den Topf in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser stellen und Creme unter Rühren rasch abkühlen. Vanilleschote entfernen, das Rosenwasser untermischen. Die Creme über den Nusspudding klecksen, mit Folie abdecken und 3-4 Std. kalt stellen.
4. Pudding mit Krokant und bunten Zuckerperlen oder gehackten Pistazienkernen garnieren.