

Hier und heute



Salted-Caramel-Pudding mit Erdbeeren

Dieser Salted Caramel Pudding mit Erdbeeren ist eine tolle Dessertvariante von Matthias Ludwigs. Pünktlich zur Erdbeersaison verführt er uns mit feinaromatischer Salzkaramell-Note. Unser Patissier zeigt, wie die Puddingmasse gelingt und sich gut stürzen lässt.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für vier Puddingformen à circa 200 ml

Zutaten für den Pudding

- 60 g Butter (Raumtemperatur)
- 70 g brauner Zucker
- 3 Eier (Gr. M)
- 50 ml Karamellsirup (alternativ Ahornsirup)
- 20 g Stärke
- 80 g Mehl, Typ 405
- 4 Hart-Karamellbonbons, zerstoßen
- ½ TL Salzflocken (alternativ Meer- oder Speisesalz)
- zusätzlich etwas Butter und Zucker für die Puddingformen

Zubereitung

Puddingformen mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen.

Ein Stück Küchenkrepp in eine Pfanne oder Auflaufform legen und circa 1½ cm hoch mit heißem Wasser füllen (die vier Formen sollten ohne Probleme nebeneinander hineinpassen). Die Eier trennen. Butter und die Hälfte des Zuckers schaumig aufschlagen. Die Eigelbe nach und nach dazugeben und alles zu einer glatten Masse vermischen. Falls sich die Masse trennen sollte, einfach etwas erwärmen. Nun den Sirup unter die Butter-Zucker-Eigelbmasse rühren. Eiweiße, Zucker und Stärke zu einem cremigen Eischnee aufschlagen. Mehl, Salz und zerstoßene Karamellbonbons vermischen und mit dem Eischnee unter die Buttermasse heben. Die Puddingmasse in die Formen füllen, in das Wasserbad stellen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Ober-Unterhitze circa 25 bis 30 Minuten backen.

Tipp: Damit der Pudding noch aromatischer wird, können Sie anstelle des braunen Muscovado-Zucker verwenden.

Zutaten für die Fertigstellung

- 200 g Erdbeeren
- 1 TL Puderzucker
- 80 g Sahne, cremig aufgeschlagen

Zubereitung

Die Erdbeeren je nach Größe halbieren, vierteln oder in Würfel schneiden, mit Puderzucker vermischen und zehn Minuten stehen lassen. Je eine Portion Erdbeeren mittig auf einen Teller geben und etwas verteilen. Nun auf jeden Teller einen gebackenen Pudding stürzen, jeweils einen Löffel Sahne mittig draufgeben und direkt servieren.