

# Hier und heute



## **Pudding-Kirschdessert im Glas**

Konditormeister Marcel Seeger macht ein fruchtiges Pudding-Kirschdessert. Eine wirklich süße Verführung, wenn cremiger Vanillepudding auf saftige Kirschen im Glas trifft.

### **Rezept**

#### **Pudding-Kirschdessert im Glas**

von Marcel Seeger, Menge für 6 Dessertgläser à 200 ml

#### **Zutaten Kirschfüllung**

- 1 kleines Glas Sauerkirschen (230 g Früchte)
- 25 g Zucker
- 15 g Speisestärke
- Prise Zimt
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 10 ml Wasser, zum Anrühren der Speisestärke

#### **Zubereitung**

Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Den Kirschsafte mit Zucker, Zimt und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die Speisestärke mit Wasser verrühren und damit den kochenden Kirschsafte abbinden. Anschließend die Kirschen unter den abgebundenen Saft heben und die fertige Kirschfüllung in einer Schüssel abkühlen lassen.

#### **Zutaten Pudding-Füllung**

- 340 ml Milch
- 60 g Zucker
- 6 g Speisestärke
- Ei (Größe M)
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz

#### **Zubereitung**

Milch, Zucker, Speisestärke, Ei, Salz und Vanillemark in einem Topf unter ständigem Rühren bis knapp vor dem Kochen miteinander erhitzen. Den dicklichen Pudding in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

#### **Fertigstellung**

- 1 Päckchen Löffelbiskuit (circa 120 g)
- 100 g Sahne

Die Sahne aufschlagen. Löffelbiskuit bis auf 6 Stück zerkleinern und in jedes Dessertglas Löffelbiskuitstückchen auf den Boden des Glases geben. Etwas Kirschfüllung darüber geben. Schlagsahne unter den abgekühlten Pudding heben und alles zu einer glatten Creme verbinden. Von der Creme eine Schicht auf die Kirschfüllung geben. Kirschfüllung auf die Creme geben und zum Abschluss noch eine Schicht Creme auf die Kirschen geben. Das Dessert mindestens 30 Minuten gut kühlen. Vor dem Servieren die Oberfläche mit den zurück gehaltenen Löffelbiskuits und der restlichen Kirschfüllung ausdekorieren.