

Rezepte zur Sendung Süßes

vom 12.03.2015

echt gut!
Klink & Nett

Vanillepudding mit Heidelbeerkompott

Vanillepudding

500ml Milch
30 g Speisestärke
1 Eigelb (Größe M9)
1-2 Vanilleschoten
2 EL Zucker (nach Geschmack)

Heidelbeerkompott

250 g TK Heidelbeeren
2 gestrichene EL Zucker bevorzugt brauner Rohrohrzucker
1 Zweig frischer Rosmarin
50-100 ml Rotwein (oder Traubensaft)

Zubereitung

Vanillepudding

3 EL kalte Milch mit einem Eigelb und der Speisestärke in einem kleinen Gefäß glattrühren. Restliche Milch in einem Topf mit dem Zucker, der ausgekratzten Vanilleschote(n) samt Mark kurz aufkochen lassen.

Vanillestange herausnehmen, den Topf vom Herd ziehen und die Speisestärke/Ei/Milchmischung langsam und gleichmäßig einrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen und dann in die Behälter abfüllen und erkalten lassen.

Wer keine Haut auf dem Pudding mag streut wenig Zucker auf den in ein Glas oder Schale abgefüllte Puddingportion.

Heidelbeerkompott

Alles kurz aufkochen lassen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Mengenangaben zum Kompott reicht bestimmt für vier Personen! Zur Dekoration kann man einen kleinen frischen Rosmarinzweig nehmen.

Alternativ kann man auch Tiefkühl-Himbeeren und etwas Orangensaft verwenden. Zur Garnierung passt dann gut ein Minze-Blatt.



Schaumpfannkuchen und Kaiserschmarrn mit Orangen

2 Eier (Größe M)
125 g Mehl
125 ml Milch
50 g Sahne
1 Prise Salz
7 EL flüssige Butter
ca. 40 g Zucker
2 EL Mandelstifte
1 EL Rosinen
etwas Puderzucker



Zubereitung

Die Eier trennen. Mehl, Milch, Sahne, Salz, 1 TL flüssige Butter, 15 g Zucker und die Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren. Eiweiß nicht ganz steif schlagen und unter den Teig heben. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte des Teiges hinein geben und bei mittlerer Hitze langsam stocken lassen. Die Pfanne ca. 1 Minute in den 200 Grad heißen Ofen geben. Den Pfannkuchen heraus nehmen, mit dem Kompott dick bestreichen und zusammenrollen.

Für den übrigen Teig (Kaiserschmarrn) 2 EL Butter erhitzen. Teig in die Pfanne geben und genau wie beim ersten Pfannkuchen verfahren.



Inzwischen übrige Butter und restlichen Zucker schmelzen. Mandeln und Rosinen darin karamellisieren lassen. Pfannkuchen in Stücke zupfen, mit Mandel-Rosinen bestreuen.

Pfannkuchen und Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben. Das übrige Kompott und nach Belieben Schlagsahne dazu servieren.

Orangenkompott

2 Bio-Orangen
2 Msp. Sternanis fein gemahlen
Ca. 50 g Zucker
3 EL Butter
2 cl Orangenlikör

Orangen heiß abspülen und trocken reiben. 1 Orange dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets herausschneiden. Von der übrigen Orangen die Hälfte der Schale dünn abschneiden. Schale in sehr feine Streifen schneiden. Orange halbieren und den Saft auspressen.

In einem Topf 2 EL Butter erhitzen. Zucker (nach Geschmack) dazu geben und etwas karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen. Orangenfilets und etwas Sternanis dazu geben. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen, so dass der Saft fast gänzlich eingekocht ist.

Nun den Orangenlikör dazu geben, aufkochen und mit etwas Butter abbinden. Abkühlen lassen und mit Pfannkuchen oder Kaiserschmarrn anrichten.