

# Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

## Vanillepudding mit Beerengrütze und Orangenhippen

für 4 Personen:

6 g	Weizenmehl 559
25 g	Rohrzucker
10 ml	Orangensaft
10 g	Butter, zerlaufen
100 ml	Kokosmilch
100 ml	Sahne
25 g	Blütenhonig
20 g	Vanillepuddingpulver
5 g	Vanillepuddingpulver
180 g	eingeweckte Kirschen
60 g	gemischte Beeren etwas gemahlener Zimt

Den Backofen mit Backblech auf 190 ° C vorheizen. Mehl und Zucker verrühren. Orangensaft dazu geben, klumpenfrei glattrühren und anschließend die zerlaufene Butter einrühren. Die Masse in sehr kleinen Klecksen und mit Abstand voneinander auf Backpapier oder eine Silikonmatte dünn auftragen und 4-5 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Jeweils ein Viertel der Kokosmilch und der Sahne mit dem Vanillepuddingpulver anrühren. Die restliche Kokosmilch und Sahne zusammen mit dem Honig kurz aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und die Puddingmasse rasch dazu rühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und den Pudding kurz aufkochen lassen. Schälchen mit kaltem Wasser ausspülen, den Pudding bis zur Hälfte einfüllen und schräg gestellt im Kühlschrank kalt werden lassen.

Den Saft von den Kirschen mit Zimt und Vanillepuddingpulver anrühren, aufkochen, die Beeren dazu geben und abkühlen lassen.

Die Puddingschälchen aufrecht stellen und die Beerengrütze einfüllen. Mit den Orangenhippen garnieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München