

# Hier und heute



## **Mandelpudding mit Vanilleschaum**

pudding ist ein echter Dauerbrenner in Sachen „Dessert“. Patissier Matthias Ludwigs zeigt, wie Sie die beliebte Nachspeise einfach selbst machen – wie bei Oma und ohne Puddingpulver. Dieser Mandelpudding mit Vanilleschaum ist eine Wucht!

## **Das Rezept**

von Matthias Ludwigs für sechs Puddingformen à circa 200 ml

### **Zutaten für den Mandelpudding**

- 50 g Butter (Raumtemperatur)
- 20 g Zucker
- 4 Eier (Gr. M)
- 40 g Mandeln, gemahlen (für mehr Geschmack ganze Mandeln rösten und selber mahlen)
- 40 g Biskuitbrösel, gemahlen (z. B. Löffelbiskuit oder Mandel-Cantuccini)
- 30 g Mandeln, gehackt und geröstet
- 10 ml Amaretto (alternativ Milch)
- 60 g Zucker
- 10 g Stärke
- 20 g Mandelblätter
- zusätzlich etwas Butter und Zucker für die Puddingformen

### **Zubereitung**

Die Puddingformen mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Dann die Mandelblätter auf den Boden streuen.

Ein Stück Küchentrepp in eine Pfanne oder Auflaufform legen und circa 1½ cm hoch mit heißem Wasser füllen (die sechs Formen sollten ohne Probleme nebeneinander hineinpassen).

Die Eier trennen. Butter und 20 Gramm Zucker schaumig aufschlagen, die Eigelbe nach und nach dazugeben und alles zu einer glatten Masse vermengen. Falls sich die Masse trennt, einfach ein wenig erwärmen. Eiweiße, 60 g Zucker und Stärke zu einem cremigen Eischnee schlagen. Amaretto auf die Biskuitbrösel geben, diese mit den gemahlenden und gehackten Mandeln vermischen und mit dem Eischnee unter die Buttermasse heben. Die Puddingmasse in die Formen füllen, diese in das Wasserbad stellen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Ober-Unterhitze circa 25 bis 30 Minuten backen.

### **Zutaten für den Vanilleschaum**

- 250 ml Milch
- 30 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht

### **Zubereitung mit einem Sahnesiphon (Sahnespender)**

Die Vanilleschote auskratzen. Milch, Zucker, Vanillemark und ausgekrazte Vanilleschote in einen Topf geben, kurz aufkochen und abgedeckt mindestens zehn Minuten ziehen lassen. Erneut erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Alles durch ein Sieb passieren und in den Sahnesiphon füllen, mit zwei Gaspatronen befüllen und mindestens vier Stunden kaltstellen.

# Hier und heute



## **Zubereitung ohne Sahnesiphon:**

Die Vanilleschote auskratzen. Milch, Zucker, Vanillemark und ausgekrazte Vanilleschote in einen Topf geben, kurz aufkochen und abgedeckt mindestens zehn Minuten ziehen lassen. Erneut erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Vanille-Milch mindestens vier Stunden kaltstellen, bis sie gut geliert ist. Dann mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe solange schlagen, bis ein Schaum entsteht. Diesen direkt zum Pudding servieren.

## **Fertigstellen**

Je einen Pudding auf einen kleinen, tiefen Teller stürzen und den Vanilleschaum daneben platzieren.

**Tipp:** Anstelle von Zucker und Vanillezucker passen auch gut 40 Gramm selbstgemachter Vanillezucker.