

koch, back & schmeck Bio zum Advent

Lebkuchenpudding mit warmen Zwetschgen

Menge		Zutaten	Zubereitung
für 4 Portionen	für 10 Portionen		
500 ml 100 g	1,25 L 250 g	Bio-Vollmilch Bio-Zucker	davon 400 ml Vollmilch mit in einem Topf zum Kochen bringen. 100 ml Vollmilch mit
50g	125 g	Speisestärke	glattrühren. In die kochende Milch hineingeben und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Bis der Pudding andickt.
3 TL 2 EL	7,5 TL 5 EL	Lebkuchengewürz Kakaopulver	und zugeben, sowie
40 g	100 g	Bio-Butter	in den Pudding einrühren. Vom Herd nehmen und in einer Schüssel abkühlen lassen.
200 ml	450 ml	Bio-Sahne	steif schlagen und unter den kalten Pudding heben.
400 g	1 kg	Bio-Zwetschgen	waschen, halbieren und entkernen.
4 EL 1 Stange	10 EL 4 Stangen	Traubensaft Zimt	In einem Topf und erwärmen und die Zwetschgen darin ca. 10 Minuten dämpfen. Pudding mit den Zwetschgen anrichten.

Tipps/Variationen:

- Leichtere Variante. Statt Sahne kann Quark 20% Fett verwendet werden.
- Als Deko können noch Lebkuchen Krümel darauf gestreut werden.