



CHEFKOCH.DE

Eiterhände in Blut

Halloween Vanillepudding mit Fruchtsoße

Den Pudding nach Packungsanweisung kochen.
Achtung: nicht ganz einen Liter nehmen, damit das Ergebnis auch schön fest wird! Den Pudding in zwei ausgewaschene Einweghandschuhe füllen, idealerweise nimmt man sich jemand, der einem helfen kann. Anderfalls kann man den Handschuh auch in einen Becher stülpen, dann aber mehrmals eingießen. Dann die Handschuhe mit Clips verschließen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Die Früchte mit dem Saft und dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen, pürieren und im Kühlschrank abkühlen lassen. Alles zusammen gut 4 Stunden im Kühlschrank lassen, je länger desto besser!

Zum Anrichten die Handschuhe in heißes Wasser tauchen, damit sie sich besser entfernen lassen, abziehen, die Hände auf eine Platte drapieren und mit Fruchtspüree übergießen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
Ruhezeit: ca. 4 Std.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 6 Portionen:

2 Pck. Puddingpulver, Vanillegeschmack
1 Liter Milch, etwas weniger als 1 Liter
Zucker, nach Packungsanweisung

Für die Sauce:

250 g Früchte, TK (z.B. Himbeeren)
2 EL Zucker
100 ml Kirschsafte

Verfasser: MoGoe



Das Leben schmeckt schön.

