

Beerenpudding

Rezept-Info:

| | |
|---------------------|-------------|
| Personenzahl: | 6 Stück |
| Menü: | Dessert |
| Zubereitungszeit: | 105 Minuten |
| Schwierigkeitsgrad: | leicht |

Zutaten:

Für den Teig:
225 g Zwieback
50 g Butter
40 g Honig, flüssig
300 ml Milch, 3,5 % Fett

Für die Beeren:
200 g Erdbeeren (in Viertel)
125 g Himbeeren
125 g Brombeeren
1 Apfel, klein, säuerlich
(klein gewürfelt)
1 Vanilleschote (nur das Mark)
40 g Zucker

Zubereitung:

Zwieback zerdrücken oder grob mahlen. Butter mit Honig schmelzen und mit Milch unter den Zwieback rühren.

Erdbeeren und Apfel mit Beeren, Vanillemark und Zucker mischen.

Puddingform (für etwa 1,25 l Inhalt) fetten, $\frac{3}{4}$ des Teigs hinein geben und an den Rändern seitlich hochdrücken. Beeren einfüllen und leicht andrücken. Mit übrigem Teig abdecken und den Rand gut festdrücken. Puddingform mit Deckel verschließen. Auf dem Rost in den Garraum schieben und gemäß den Einstellungen (Betriebsarten: Dampfgaren, Temperatur: 100°C, Garzeit: 60 Minuten) garen.

Nach dem Garen mindestens 15 Minuten in der Form ruhen lassen.

Auf einen Teller stürzen, in Portionen teilen und mit Eis servieren.

TIPP: Anstelle der Puddingform eine höhere, feuerfeste Auflaufform verwenden. Zum Verschließen der Auflaufform das Backpapier doppelt falten, auf die Form legen und mit Küchengarnt festbinden.

Empfehlung: dazu unsere [Vanillesoße](#) oder leckeres Vanilleeis!!!