

Zitronen-Wackelpudding mit Zitronengras

by Andreas - Sonntag, September 27, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/zitronen-wackelpudding-mit-zitronengras/>



Schon als Kind war ich ganz versessen auf Wackelpudding. Besonders die Grünen hatten es mir angetan. Und auch heute kann ich kaum widerstehen. Wohl wissend, dass die jeweilige Farbe und der Geschmack das Ergebnis rein künstlicher Zutaten ist. Hier habe ich mal eine Variante mit echtem Zitronensaft hergestellt. Das besondere hierbei ist das Zitronengras. Es verleiht dem Pudding einen intensiv zitronigen Geschmack.

400 ml Wasser

3 Zitronen

2 Stängel Zitronengras

50 gr. Zucker

1 Päckchen Gelatinepulver

Das Wasser erhitzen und den Saft von 3 Zitronen und den Zucker einrühren. Das Gelatinepulver in ein wenig Wasser quellen lassen. Dem heißen Zitronen-Zuckerwasser begeben und auflösen. Nun das Zitronengras in jeweils 3 Stücke schneiden und ein wenig aufschlitzen. Ca. 20 Minuten bei kleinster Flamme und geschlossenem Deckel in der Flüssigkeit ziehen lassen. Die Stängel entfernen und in Förmchen gießen fertig.

Weitere Empfehlungen:

Schokoladen-Parfait

Durch die Kombination aus dunkler und Vollmilchschokolade wird dieses Dessert nicht übertrieben...

Kaktusfeigensauce mit Vanilleeis

Kaktusfeigen haben ein saftiges Inneres, das sich ausgezeichnet für Desserts eignet.

...

Mandeleis mit Rosinen

Die indische Küche ist nicht besonders reich an süßen Nachspeisen. Hier ist eine der wenigen ...