

Dessert zum Weihnachtsmenü 2025: Weihnachtspudding mit Gewürzmandarinen & Lebkuchenbröseln



Für alle Sinne

Den süßen Abschluss bringt ein cremiger Pudding, der mit weihnachtlichen Gewürzen wundervoll abgestimmt ist. Dabei verleihen Vanille, Zimt, Zitrone und feiner Safran dem Pudding appetitliche Aromen.

Dazu servieren wir marinierte Mandarinen und saftige Lebkuchenbröseln.

Alles in allem eine traumhafte Kombination und ein würdiger Menüabschluss zum Weihnachtsfest.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Weihnachtspudding mit Gewürzmandarinen & Lebkuchenbröseln**":

Zutaten

Für den Pudding:

- 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 35 g Speisestärke
- 1 Vanilleschote
- 5 Safranfäden
- 1 TL Abrieb einer Bio-Zitronenschale

- 1 Zimtstange
- 1 Prise Salz
- **Extra:** 2 Lebkuchen

Für die Gewürzmandarinen:

- 6 Mandarinen
- 200 ml Apfelsaft
- 100 ml Rote Bete-Saft
- 4 EL Honig
- 2 Sternanis
- 2 Zimtstangen

Zubereitung

300 ml Milch mit Sahne, Zucker, Vanillemark, der ausgekratzten Vanilleschote, Safran, Zimtstange und einer Prise Salz erhitzen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Milch durch ein Sieb in einen zweiten kleinen Topf gießen.

Die Speisestärke mit 100 ml kalter Milch, Zitronenabrieb und Sahne anrühren und zur warmen Milch geben. Alles erhitzen und circa 4-5 Minuten rührend sanft köcheln.

Den heißen Pudding in vier Dessertschalen füllen. Die Schalen abdecken (z.B. Klarsichtfolie), damit der Pudding keine Haut zieht.

Für die Gewürzmandarinen den Apfelsaft, Rote Bete-Saft, Honig, Sternanis und Zimtstangen in einem kleinen Topf aufkochen.

Die Mandarinen schälen und in den Gewürzsud legen und ca. 12 Stunden ziehen lassen.

Die Mandarinen aus dem Sud nehmen und in etwa 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Den Lebkuchen mit einem Messer in kleine Stücke hacken.

Zum Anrichten den Pudding mit Mandarinenscheiben belegen und darauf die Lebkuchenbrösel streuen.