

Haselnusspudding & Glühwein-Williamsbirne



Zutaten:

Für 4-6 Personen:

- 0,5 L Haselnussmilch
- 35 g Maisstärke
- 1 TL Agar-Agar, Pulver
- 2 EL Vanillezucker
- 100 g weiße Schokolade
- Wer möchte: 4 cl Haselnussgeist oder Likör
- Etwas Öl zum Bestreichen der Formen
- Zum Servieren: Walnüsse oder Haselnüsse, Granatapfelkerne



Für die Birnen:

- 4 kleine Birnen (z.B. Williamsbirnen)
- 300 ml Glühwein
- 200 ml Apfelsaft
- 15 g Stärke
- 2 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- 1 Bio-Zitrone, in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Haselnussmilch in einem Topf mit Maisstärke, Vanillezucker und Agar-Agar Pulver klumpenfrei vermischen.

Alles rührend zum Kochen bringen, 5 Minuten rührend köcheln.

Pudding in eine Schüssel umfüllen, weiße Schokolade hacken und in den heißen Pudding rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.

Wer möchte, gibt Nusslikör oder Nussgeist dazu.

Heiß in leicht geölte Schälchen abfüllen und abkühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen.

Glühwein mit 100 ml Apfelsaft, Zucker, Zimtstange, Zitronenscheiben und Nelken in einem kleinen Topf aufkochen.

Die Birnen schälen und im Glühweinsud 8 Minuten sanft köcheln. Dann Birnen herausnehmen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher oder kleinem Messer aushöhlen.

Stärke mit 100 ml Apfelsaft verrühren und in den Sud rühren. 2 Minuten rührend kochen, dann die Birnen zurück in den Sud geben und alles bei kleiner Hitze 2 Minuten köcheln. Herd ausschalten, Deckel aufsetzen und Birnen im Sud 15 Minuten ziehen lassen.

Zum Servieren den Pudding auf Teller stürzen.

Dazu Birnenhälften (eventuell in Spalten schneiden) und etwas Sud geben.

Mit gehackten Walnüssen und Granatapfelkernen bestreuen.