

MARIE HOLM

# Pudding

*Edler Genuss  
aus besten Zutaten*

AUS DEM DÄNISCHEN VON  
RICARDA ESSRICH

Jan Thorbecke Verlag

# INHALT

Bringt den Pudding wieder auf den Tisch!	9	Gestreifter Pudding mit Vanille und Kirschen	116
Der Pudding, der verschwand	14	Brombeerpudding	120
Die Rückkehr des Puddings	16	Roter Geleekranz	124
Puddings und Schaumspeisen	18	Roh gerührtes Rhabarbergelee	128
So bereiten Sie die Puddingcreme zu	20	Mittsommer-Gelee mit Holunderblüten und Erdbeeren	132
Gelatinephobie	24	Grapefruitgelee mit Kondensmilch und Kardamom	136
Gelatine oder Agar-Agar?	26		
Zum Thema Formen	28		
Wie groß sollte die Form sein?	30		
Garnieren mit Blüten (mit Bedacht)	33		
So bekommen Sie den Pudding aus der Form	34		
		<i><b>Pudding-Garnituren</b></i>	
		Bananen-Passionsfrucht-Kompott	142
		Salzkaramellsauce	143
		Kirschsauce	144
		In Rosenwasser geschwenkte Himbeeren	144
		Gebackene Aprikosen mit Pistazien	145
		Gebackener Rhabarber mit Erdbeeren	146
		Vanillesauce	147
		Backpflaumen in Earl Grey	148
		Apfelkompott	149
		Gezuckerte Johannisbeeren	150
		Schokosauce	150
		Stachelbeersauce	151
		Orangensalat mit Orangenblüten und Kakaonibs	152
		Brombeersauce	153
		Eiercreme	154
		Kompott aus schwarzen Johannisbeeren mit Rum	154
		Saftsauce	155
		Register	156
<i><b>Rezepte</b></i>			
Klassischer Vanillepudding	40		
Mandelpudding mit Amaretto	44		
Rumpudding mit Apfelboden	48		
Kaffeekekaramellpudding	52		
Veilchenpudding	56		
Kakaopudding	60		
Schokoladenpudding	64		
Weißer Schokoladenpudding mit Jasmintee	68		
Rosengeranien-Pudding mit Himbeeren	72		
Aprikosenpudding mit Amaretto	76		
Vanillepudding mit Rhabarbergelee	80		
Mandelpudding mit Pfirsichkrone	84		
Buttermilchpudding	88		
Falscher Sago-Pudding mit Kokos	92		
Diplomatenpudding	96		
Zitronenpudding	100		
Erdbeerpudding mit Vanille	104		
Salzkaramellpudding	108		
Johannisbeerpudding	112		