

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH



Carrageen Moss Pudding

Köchin: Tara Walker

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Moos-Pudding

- 8-10 g getrocknetes Carrageen-Moos
- 600 ml Milch
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Eidotter
- 1 Eiklar
- 30 g Staubzucker
- 300 g Obers
- 4 Förmchen oder Gläser

Zubereitung

1. Für den Moos-Pudding zuerst das Carrageen Moos 10 Minuten in einem Topf in lauwarmem Wasser einweichen.
2. Dann das Moos herausnehmen, abtropfen lassen und gemeinsam mit der Milch in einen weiteren Topf geben und 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Quelle: ORF extra

3. Währenddessen das Eiklar in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem steifen Schnee schlagen.

4. Den Eidotter mit dem Staubzucker und dem Vanillemark in einer Schüssel verrühren. Dann das Carrageen-Moos aus der Milch entfernen und die Milch unter ständigem Rühren durch ein Sieb in die Dotter-Zucker-Vanille-Mischung gießen. Den Eischnee unterheben und die Masse in die Förmchen füllen. Anschließend einige Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp: Als Topping passt z.B. Heidelbeer-Kompott, Karamellsauce oder Knuspermüsli gut dazu.