



Maispudding mit Datteln

Zutaten

- 60 g Datteln, getrocknet u. entsteint
- 500 ml Schlagsahne
- 650 ml Milch, 1,5% Fett
- 120 g Zucker
- 2 Large Bourbon Vanillezucker
- 175 g Maisgrieß
- 1 EL Speisestärke
- 2 Eigelb
- 150 g Granatäpfel

Zubereitung

1. Datteln in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf Sahne mit 250ml Milch, 100g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen, Maisgrieß zugeben, gut verrühren und kurz aufkochen lassen. Anschließend den Topf von der Herdplatte nehmen und die Dattelwürfel untermischen. Während der Maisgrieß quillt gelegentlich umrühren.
3. 8 kleine Förmchen mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse in die Förmchen verteilen und abkühlen lassen.
4. Für die Vanillesauce: In einen kleinen Topf 400ml Milch geben. Davon 4 EL abnehmen und mit Speisestärke verrühren. Die Milch mit 1 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker zum Kochen bringen, die Milch-Speisestärke-Mischung einrühren und kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Zum Temperatenausgleich 4 EL der Sauce mit Eigelb verrühren. Diese Mischung zügig unter die noch heiße Sauce rühren.
5. Von den Granatäpfeln den Kelchansatz herausschneiden, die Früchte auseinander brechen und die Kerne herausdrücken. Den Maispudding aus den Förmchen stürzen, die Frischhaltefolie abziehen und mit der Vanillesauce und den Granatapfelkernen auf Tellern anrichten. Zubereitungszeit ohne Kühlzeit.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	48 g
Energie	429 kcal
Fett	23 g
Protein	7 g

🕒 24 Minuten

⊕ 8 Portionen