



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats August

Summer Pudding

von Kate Egetmeyer

Hier ein leckerer Nachtisch, der für alle Resteverwerter eine Freude ist. Die Grundlage ist altes Weissbrot. Man kann das Brot also getrost mal alt werden lassen.

Zutaten

je 125 g	Himbeeren, rote Johannisbeeren oder Brombeeren
260 g	schwarze Johannisbeeren
175 g	feiner Zucker
	Reichlich altbackene Weissbrotscheiben ohne Rinde(1 cm dick)

Zubereitung

1. Die Puddingform auslegen: Die Brotscheiben so zurechtschneiden, dass die ausgewählte Form ("1-Litre Puddingform" - ich habe eine einfache Küchenschüssel benutzt) genau ausgekleidet ist. Mögliche Lücken sind mit kleinen Brotstücken zu füllen.

2. Die Früchte vorbereiten: Die schwarzen Johannisbeeren mit Zucker bestreuen und in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 5 Minuten garen, bis sie den Saft abgeben. Himbeeren und rote Johannisbeeren dazugeben und 5 Minuten weiter garen.

3. Die Brothülle füllen: Mit einem Schaumlöffel die Früchte aus dem Topf nehmen und die Puddingform bis zur Hälfte füllen. Mit Brotscheiben bedecken, dann die restlichen Früchte darüber verteilen. Zum Schluß einen Deckel aus Brotscheiben darauflegen und mit soviel Saft begießen, wie das Brot aufnehmen kann.

4. Die Pudding beschweren:

Einen in der Grösse passenden Teller auf den Pudding legen und mit einem Gewicht beschweren (ungeöffnete Tetrapacks sind bestens geeignet). Die Form auf eine Tablett oder einen tiefen Teller stellen, damit überfließender Saft aufgefangen wird. Das Dessert über Nacht in den Kühlschrank stellen.

5. Den Pudding stürzen: Die Gewichte und den Teller entfernen. Den Pudding behutsam mit einem Messer vom Rand der Form lösen und auf eine Platte stürzen – am besten auf eine Platte mit Rand, damit der Saft aufgefangen wird.

Tipp: Den Pudding servieren: Ohne Sahne oder mit, geschlagen oder flüssig – wie es Euch gefällt!

Man kann den Pudding auch mit Tiefkühl Beerenmischungen zubereiten – so kann man auch im Winter an den Sommer denken....

Viel Spass und Guten Appetit!