

Zimtpudding mit Kirschen

Seid Ihr noch auf der Suche nach einem passenden Dessert für ein gemütliches Adventsessen oder Euer Weihnachtsmenu? Dann habe ich heute genau das Richtige für Euch! Fruchtiges Kirschkompott und cremiger, selbstgekochter Vanillepudding mit Zimtgeschmack - das macht nicht nur die Gäste restlos glücklich... dieses Dessert lässt sich nämlich auch ganz toll vorbereiten - einfach einen Tag vorher alles kochen und in Gläser schichten. So hat man auch als Gastgeberin einen entspannten Abend!



Zutaten (für 4 Portionen):

Für das Kirschkompott:

- **1 Glas Sauerkirschen**
- **250 ml vom abgetropften Kirschsafft aus dem Glas**
- **3 EL Zucker**
- **3 TL Speisestärke**

Für den Pudding:

- **350 ml Milch**
- **1 Becher Sahne**
- **3 EL Zucker**
- **2 Eigelbe**
- **1 TL Zimt**
- **1 Prise Salz**
- **1/2 Vanilleschote**
- **30 g Speisestärke**

Für das Kirschkompott 4 EL vom Saft mit der Stärke in einer kleinen Schüssel anrühren. Restlichen Saft mit Zucker in einem Topf aufkochen, angerührte Stärke zugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Kirschen unterrühren und abkühlen lassen.

Für den Pudding die Vanilleschote auskratzen. Mark und Schote in einen Topf geben. Stärke mit 50 ml der Milch in einer kleinen Schüssel anrühren, beiseite stellen. Restliche 300 ml Milch, Sahne, Zucker, Eigelbe, Zimt und Salz zur Vanille in den Topf geben, mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Langsam unter Rühren erhitzen. Kurz vor dem Siedepunkt die Stärkemilch nochmal durchrühren, in den Topf geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen, bis der Pudding andickt. Ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche des Puddings legen und etwas abkühlen lassen.

Zum Schluss den Pudding nochmal durchrühren und abwechselnd mit den Kirschen in Gläser schichten.



Tipps:

- Für die 'Erwachsenenversion' 50-100 ml des Kirschsafte durch Rotwein ersetzen - schmeckt wirklich raffiniert! Nach Belieben das Dessert dann auch in Weingläsern servieren.
 - Für eine einfachere Version eine Packung Sahnepuddingpulver kochen (mit 350 ml Milch und 200 ml Sahne). Dafür die Stärke, die Eigelbe und das Salz weglassen - aber ich empfehle Euch natürlich, den Pudding selbst zu kochen ;).
-