



IMKEREI Pell

Kürbis - Honigpudding



Kürbis - Honigpudding

für ca. 4 Personen

Zutaten

400g Hokkaido Kürbis
1 Pkg Vanillepudding
250 ml Milch
1 Becher Schlagobers
(250 g)
60 g Bio-Blütenhonig

Einige Biskotten (oder
Butterkekse)
etwas Zimt
1 Becher Schlagobers
aufgeschlagen

Obendrauf

etwas Schlagobers
Walnüsse

Gläser

4 leere und gewaschene
500 g Honiggläser

Als erstes wird das Kürbismus hergestellt. Dazu den Kürbis mit Schale kleinschneiden und weich dünsten. Wenn der Kürbis gar ist, mit einem Pürierstab fein pürieren und beiseitestellen.

Danach kann man schon mal die leeren Honiggläser herrichten die später mit dem Pudding/Mus gefüllt werden. Entweder man nimmt 4 x 500g Gläser oder mehrere 250 g Gläschen, je nach Lust und Appetit.

Nun einen Kochtopf nehmen und das Puddingpulver in der kalten Milch mit einem Schneebesen glatt rühren. Jetzt das Obers, das Kürbismus, Zimt und den Bio-Blütenhonig begeben und alles aufkochen lassen bis eine Puddingkonsistenz entsteht. Danach die Masse vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Jetzt wird ein Becher Schlagobers aufgeschlagen und ein Teil davon (nach belieben) unter den abekühlten Kürbispudding gerührt.

Die Kürbis-Obers Masse wird nun zum Teil in die Gläser gefüllt. Nach einer Schicht davon, folgt eine Schicht zerbröselte Biskotten oder Kekse nach Wahl. Dann wird diese wieder mit Kürbismasse bedeckt und obendrauf kommen noch etwas geschlagenes Obers und Walnüsse zur Deko. Die Gläser können nun mit dem Honigglasdeckel zugeschraubt werden und noch ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen damit die Kekse oder Biskotten etwas weich werden.

Und fertig ist der Kürbis-Honigpudding im Glas!

Der Pudding ist nicht nur ein süßes Highlight für den Sonntagskaffee, sondern auch eine gute Upcycling Methode für unsere hochwertigen Honiggläser.

Für mehr Inspirationen folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

