



LECKER

Vanillepudding mit Pflaumenkompott



(14) 3.9 Sterne von 5



Zutaten

Für 4 Personen

1 Glas	(720 ml) Pflaumen
30 g	Walnusskerne
1 TL	Speisestärke
1 TL	gemahlener Zimt
4 EL	Zucker
1 Päckchen	Puddingpulver "Vanille-Geschmack"
400 ml	Milch
100 g	Schlagsahne

Zubereitung

20 Minuten

 ganz einfach

1. Pflaumen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Walnüsse grob hacken. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren. Saft mit Nüssen, Zimt und 1 EL Zucker in einem Topf aufkochen. Angerührte Stärke einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen.
2. Pflaumen unterheben. Vom Herd nehmen.
3. Puddingpulver, 3 EL Zucker und 100 ml Milch glatt rühren. 300 ml Milch und Sahne aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Vom Herd nehmen. Etwas Kompott in 4 Gläser (à ca. 250 ml Inhalt) verteilen.
4. Pudding in die Gläser verteilen. Mind. 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren Rest Kompott auf dem Pudding verteilen.

Foto: Bonanni, Florian