

Rezept zur Sendung „Lecker an Bord“

mit Björn Freitag und Frank Buchholz, Erstausstrahlung Mo.,
27.8.2018, 20.15 Uhr im WDR Fernsehen



Pudding mit eingelegten Pflaumen und Crumble

Pudding:

- 7 Eigelbe (Wildhäuser Hof)
- 150g Zucker
- Prise Salz
- 2 Vanillestangen
- 300ml Sahne
- 200ml Milch
- 4 EL Stärke
- Schale von 1 Biozitronen

Pflaumenbelag:

- 500g eingelegte Pflaumen (Wildhäuser Hof)
- 2 EL Stärke
- 100ml Zwetschgenschmacks (Brennerei Bellersen)
- Saft von ½ Zitrone
- Schuss Pflaumenkernöl (Ölmühle Sollig)

Crumble:

- 100g Butter
- 150g Mehl
- 50g Zucker
- Prise Salz
- Schuss Arganöl (Ölmühle Sollig)
- Blätter frische Minze als Dekoration

Für den **Pflaumencrumble** wird zunächst der **Pudding** zubereitet: Die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Zucker, den ausgekratzten Vanillestangen (die Stangen selber können auch hinzugefügt werden, müssen aber später wieder entnommen werden), der Sahne, der Milch und einer Prise Salz unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Hitze dann etwas reduzieren, mit dem Sparschäler etwas Zitronenschale von der Zitrone herunterschälen und dazu geben. Etwas Stärke in Wasser lösen und so viel unter Rühren hinzugeben, bis der Pudding andickt ist. Die Zesten (und gegebenenfalls die Vanilleschote) dann wieder entfernen. Den Pudding in eine Auflaufform geben.

Den **Pflaumensaft** aus dem Glas abgießen, mit Stärke abbinden und erhitzen. Den Schnaps, Zucker und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen und aufkochen lassen. Nun die abgetropften **Pflaumen** auf den Pudding schichten, den eingekochten Pflaumensaft darüber geben und zum Schluss noch mit Pflaumenkernöl veredeln.

Für die **Crumble** werden die Zutaten vermengt und mit den Händen zu Bröseln geformt. Diese gehen nun bei 180 Grad für ca. 15 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier in den Ofen.

Die fertigen Crumble nun als letzte Schicht auf die Auflaufform mit dem Pflaumen-Pudding geben und mit einigen Minzblättern garnieren.