



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

SPRITZIGE LIMETTENPUDDING-TARTS



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 30 Minuten

PORTIONEN

2-4

ZUTATEN

- 375 ml Vollmilch
- 375 ml Sahne
- 3 EL Butter
- 100 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 50 g Maisstärke
- 6 Eigelb, Größe L
- Abrieb von 2 Limetten

Für den Keksboden:

- 175 g Butterkekse, Shortbread oder Ingwerplätzchen
- 85 g geschmolzene Butter

ZUBEREITUNG

1. Zunächst die Kekse zu Krümeln zerkleinern. Anschließend die Krümel in einer Schüssel mit der geschmolzenen Butter vermengen. Den Boden und die Seiten von 4 Le Creuset Mini-Cocottes (10 cm) damit auskleiden. In den Kühlschrank stellen, während der Pudding vorbereitet wird.
2. Dazu Milch, Sahne, Butter und Zucker in einen Profitopf zum Kochen bringen und dann vom Herd nehmen.
3. In einer separaten Schüssel Wasser und Maismehl zu einem Brei vermengen und mit dem Eigelb verrühren.
4. Die Maismehl-Ei-Mischung unter die heiße Sahne-Mischung rühren. Dabei die heiße Flüssigkeit langsam und portionsweise hinzufügen, um ein Gerinnen der Eimischung zu verhindern.
5. Alles glattrühren und dann auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis der Pudding fest wird. Zum Schluss den Limettenabrieb einrühren.
6. Den Pudding auf den Keksboden in den Mini-Cocottes verteilen und für 3 bis 4 Stunden zum Auskühlen und Festwerden in den Kühlschrank stellen.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset

www.lecreuset.com



www.lecreuset.com