Nah&Frisch

Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Fichtennadelpudding mit gebrannten Nüssen und Honig

Griaß di Rezepte | Herbst | HIstaminarm | Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Fichtennadeln von der Fichte abzwicken, vom Innensteg entfernen und fein hacken. Mit Kristallzucker vermischen und 2 Tage bei warmer Zimmertemperatur ausgebreitet auf einer Küchenrolle trocknen lassen. Dann in ein Glas geben und verschließen. Milch, Kristallzucker und 3 EL vom Fichtennadelzucker aufkochen lassen. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Gut ausdrücken und in der heißen Milchmasse auflösen. Dann lauwarm auskühlen lassen. Durch ein Sieb gießen, das Joghurt zugeben, glatt rühren. Die Masse in die Förmchen gießen und ca. 6 Stunden kalt stellen. Für die gebrannten Mandeln den Kristallzucker und das Wasser mit dem Zimtpulver aufkochen, die Mandeln zugeben, mit einer Gummispachtel so lange ständig rühren, bis der Kristallzucker auskristallisiert. Das dauert ca. 3 Minuten. Die ausgekühlten Mandeln grob hacken. Den Fichtennadelpudding in heißes Wasser tauchen, auf den Tellern stürzen. Mit den gebrannten Mandeln, Brombeeren und Honig servieren. Mit etwas Fichtennadelzucker bestreuen.

ZUTATEN

- 2 EL Fichtennadeln
- 100 g Kristallzucker
- FÜR DEN FICHTENNADELPUDDING:
- 500 ml Milch
- 100 g Kristallzucker
- 5 Blatt Gelatine
- 200 g Joghurt 3,6 %
- FÜR DIE GEBRANNTEN NÜSSE:
- 40 g Kristallzucker
- 20 ml Wasser
- 50 g Mandeln, ganz
- 1 Prise Zimtpulver
- 200 g Brombeeren
- ca. 100 ml Waldhonig