

## Pudding selber machen: Grundrezept und Variationen

Veröffentlicht von: [Kirsten Schwarzer](#) in [Desserts & Süßspeisen](#) · Juli 4, 2011 · 1 Meinung · 7,089 Views

Pudding selber machen ist gar nicht so schwierig, wie man denken könnte. Große Experimente, die Dr. August Oetker in seiner Apotheke in Bielefeld Ende des 19. Jahrhunderts bei der Entwicklung von Puddingpulver unternahm, sind heute nicht mehr nötig. Es ist schon nahezu kinderleicht, einen formschönen, leckeren Pudding zu zaubern – und das ganz ohne Fertigmischung aus dem Supermarkt. Was man alles zum Pudding selber machen benötigt und wie man die unterschiedlichsten Pudding-Varianten zubereitet, lesen Sie hier.

### Pudding selber machen: Die Zutatenliste

#### Zutaten für Grundrezept Pudding

- 1/2 Liter kalte Milch
- 50 g Stärkemehl
- 1/4 TL gemahlene Vanille
- 1 Ei
- 30 g Zucker

### Pudding selber machen: Die Zubereitung

#### 1 Die Zubereitung des Grundrezepts

Pudding selber machen ist gar nicht so schwierig. Als Erstes geben Sie einen **halben Liter Milch** in einen Topf. Davon nehmen Sie **6 Esslöffel** ab. Die restliche Milch wird nun aufgeköcht. Zu den 6 Esslöffeln Milch geben Sie die **50 g Stärkemehl**. Nun rühren Sie **1/4 Teelöffel gemahlene Vanille** und die Stärkemischung unter Rühren (am besten mit einem Schneebesen) in die kochende Milch ein und lassen die Mischung 5 Minuten köcheln. Als Nächstes müssen Sie das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das **Eigelb** wird in die kochende Masse eingerührt. Nun muss das **Eiweiß** mit **30 Gramm Zucker** steif geschlagen werden. Die Eiweißmasse wird nun in den fast fertigen Pudding untergehoben. Den fertigen Pudding geben Sie nun in eine Schale oder eine Sturzform und stellen ihn für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank, wenn Sie die typische Puddingform mithilfe der Sturzform haben möchten. Man kann den Pudding natürlich auch warm genießen.

#### 2 Vanille-Pudding und seine Variationen

Der Vanille-Pudding lässt sich hervorragend mit roter Grütze bzw. Früchten kombinieren. Wenn Sie Gäste erwarten, können Sie den frisch gekochten Pudding abwechselnd mit roter Grütze in Dessertschälchen oder kleine Weckgläsern schichten. Getopt werden kann der Pudding dann mit Sahne, Schokoliplittern und frischem Obst, wie beispielsweise rote Johannisbeeren.

#### 3 Der zweite Klassiker: Schokoladenpudding

Wenn Sie lieber Schokoladenpudding mögen, können Sie zu dem oben angegebenen Grundrezept **100 Gramm geschmolzene Schokolade** hinzu geben. Der fertige Pudding lässt sich ebenfalls sehr gut anrichten. So lässt sich dieser gut mit Butterkekzen (oder Amarettini) und Kirschoße kombinieren. Für die Kirschoße gießen Sie ein Glas Kirschen inklusive der Flüssigkeit in einen Topf und bringen diese zum Kochen. Wenn die Masse kocht, können Sie die Kirschen mithilfe von Speisestärke andicken. Sie schichten als Erstes Butterkekse oder Amarettini in ein Gefäß. Dann geben Sie eine Schicht frisch gekochten Pudding auf die Keksschicht. Nun folgt eine Schicht Kirschoße, die Sie wahlweise mit Amaretto verfeinert können. Als Nächstes schichten Sie erneut die Kekse, den Pudding und die Soße. Die letzte Schicht können Sie mit geschlagener Sahne, Schokostückchen und frischen Kirschen toppen. Insbesondere Zartbitterschokolade passt sehr gut in Kombination zu dieser Zusammenstellung.

### Tipps und Hinweise

- Geschichteter Pudding lässt sich auch mit unterschiedlichen Puddinggeschmacksrichtungen zusammenstellen.
- Wenn Sie Gäste erwarten, nutzen Sie Weckgläser, um den Pudding darin mit anderen Zutaten zu schichten. Das sieht zum einen schön aus und Sie haben so zum anderen bereits abgefüllte, kleine Portionen.
- Um einen Zitronenpudding zu kochen, geben Sie einfach Zitronensaft in das Grundrezept.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:

[Tweet](#) [Like](#) [+1](#) [Submit](#) [Share](#) [Print](#)

### MEHR AUS DEM WEB

#### LETZTE BEITRÄGE

- [Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)
- [Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene](#)
- [Blatter bestreitet Korruption im Fußball](#)
- [Nudging: Die Kunst der Beeinflussung von Menschen](#)
- [Stress ade: Schnelle Zwischendurch-Übungen zum Entspannen im Alltag](#)

#### NEWS

Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga  
August 28, 2015

Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene  
August 28, 2015

Blatter bestreitet Korruption im Fußball  
August 27, 2015

Nudging: Die Kunst der Beeinflussung von Menschen  
August 27, 2015

Zum Suchen klicken Sie auf Enter



Sei der/die Erste deiner Freunde, dem/der das gefällt



#### FAMILIE

Mit diesen Tipps sparen Familien bares Geld  
August 24, 2015

Tipps für den Kindergeburtstag  
August 17, 2015

#### FREIZEIT

Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga  
August 28, 2015

Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene  
August 28, 2015

#### HEIM & GARTEN

Lass uns Lachs essen! Fünf Varianten des leckeren Fisches  
August 20, 2015

Einfach schön: Selbstgemachte Deko für Garten und Balkon  
August 13, 2015

#### WISSEN

Vor 25 Jahren: Die Volkskammer beschließt den Beitritt der DDR zur Bundesrepublik – nach langem Ringen  
August 22, 2015

Audi R8 Test 2015: Le Mans-Feeling mit 610 PS  
August 20, 2015

#### REISE

Delikate Reisen Teil 1: Fragwürdige kulinarische Spezialitäten unserer liebsten Reiseländer in Europa  
August 24, 2015

Einfuhrbestimmungen beim Zoll: Das sollten Sie wissen  
August 22, 2015

#### SPORT

Top-Duelle am 3. Spieltag der

## LUST AUF MEHR?



Nudging: Die Kunst der Beeinflussung von Menschen



Vorsicht, Blähbauch! Was tun, wenn der Bauch sich wölbt?



Lästige Härchen: Der Damenbart muss ab!

empfohlen von 



Sommerzeit ist Kirschenzeit: Kirschen richtig einkochen

July 17, 2014



Der Deutschen liebste Süßigkeit: Sieben kuriose Fakten rund um Schokolade

July 9, 2014



Erdbeermarmelade selber machen – so einfach geht's!

June 7, 2014



Blatter bestreitet Korruption im Fußball  
August 27, 2015

## EINE MEINUNG



Roman  
Dezember 2, 2011 at 10:59 pm

Das Rezept ist eine super Idee – toll, auch Pudding selbst zu machen. Aber: 100g Milka Alpenvollmilch ist veeel zu wenig (schmeckt fast gar nicht nach Schoki) und 50g Stärke dazu geben und 5 Minuten köcheln...hm, also innerhalb von zwei Sekunden war der Pudding schon fertig im Topf – da war das Schoki und ZuckerEischnee einrühren schon eine Kunst...

Werde das nächste Mal 150g Schoki und 40g Stärke testen...

:o)

Antworten

## SCHREIBEN SIE IHRE MEINUNG

Ihre Email-Adresse wird Mehrere Felder wurden markiert \*

Name \*

Email \*

Webseite

Meinung abschicken

