

# Hier und heute



## Mohncreme mit Vanillepudding und Kirschen

Unser Konditormeister Marcel Seeger kombiniert Mohncreme, Vanillepudding und Kirschen zu einem raffinierten schnellen Dessert.

### Das Rezept

von Marcel Seeger für sechs Dessertgläser à circa 200 ml

#### Zutaten für Vanillepudding

- 125 ml Milch
- 15 g Zucker
- 10 g Vanillepuddingpulver
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 50 g Schlagsahne

#### Zubereitung

Milch, Zucker, Puddingpulver, Vanillemark und Salz in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und zu einem Pudding abbinden. Den fertigen Pudding in eine Schüssel umfüllen und kalt werden lassen. Den kalten Pudding kräftig durchrühren und dann die geschlagene Sahne unterheben. Den fertigen Pudding in die Dessertgläser verteilen.

**Tipp:** Alternativ kann man auch gekauften Vanillepudding verwenden.

#### Zutaten für Kirschfüllung

- 1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)
- 50 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 10 g Speisestärke

#### Zubereitung

Die Kirschen gut abtropfen lassen und zwei Drittel des Safts in einen Topf geben. Nun mit Zucker, Zimt und Vanillemark aufkochen. Den restlichen Saft mit der Speisestärke verrühren, zum kochenden Saft geben und diesen damit binden. Anschließend die Kirschen unterheben und die Füllung abkühlen lassen. Von der Kirschfüllung eine erste Schicht auf den Vanillepudding im Glas geben.

#### Zutaten für die Mohncreme

- 25 ml Milch
- 15 g Mohnbackmasse, gekauft
- 10 g Mandeln gehackt, geröstet
- 100 g Mascarpone
- 100 g Magerquark
- 70 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Schlagsahne

# Hier und heute



## **Zubereitung**

Die Milch erhitzen und die Mohnbackmasse darin unter Rühren auflösen, anschließend die Mohnmilch abkühlen lassen. In einer Schüssel Mascarpone, Magerquark, gehackte Mandeln und Vanillezucker verrühren. Salz zur Mohnmilch geben und unter die Mascarpone rühren. Zuletzt die Schlagsahne unterheben und dann eine Schicht der Mohncreme auf die Kirschen im Glas geben. Anschließend noch einmal eine Schicht Kirschen auf die Mohncreme geben und mit einer Schicht Mohncreme das Dessert abschließen. Die fertigen Gläser für eine Stunde in den Kühlschrank geben, damit sich alle Aromen voll entfalten können.

**Tipp:** Zur Dekoration einige weiße Schokoladenspäne auf das Dessert geben.