

## Bier-Wackelpudding mit Vanillesoße und Johannisbeeren

Bier im Wackelpudding??? JA! Das geht nicht nur, das schmeckt sogar richtig gut – bei uns mit gutem westfälischem Pils. Unser Tipp: Zum nächsten Buffet mitbringen – damit ist man das Tagesgespräch auf jeder Party.



Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf vier Biergläser (0,2 Liter).

### Zutaten für den Wackelpudding:

- 3 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 700 ml Pils (Malzbier oder alkoholfreies Bier geht auch)
- 8 Blätter Gelatine

### Zutaten für Vanillesoße:

- ½ Vanilleschote
- 100 ml Milch
- 100 ml Schlagsahne
- 2 Eigelbe
- ca. 80 g Agavendicksaft (Süße kann nach Belieben bestimmt werden)

### Außerdem:

- 4 Biergläser, à 0,2 Liter
- 100 g rote Johannisbeeren (ohne Stiel)

### Zubereitung:

- Zitronensaft, Zucker und einen guten Schuss Bier kurz aufkochen, bis sich der Zucker in der Flüssigkeit löst.
- Gelatineblätter in kaltem Wasser ca. fünf Minuten einweichen. Die eingeweichten Blätter herausnehmen, gut ausdrücken und in den heißen Sirup rühren. Alternativ kann man pflanzliche Geliermittel wie Agar Agar oder Pektin verwenden.
- Restliches Bier hinzugeben, gut aufschlagen und den Topf vom Herd nehmen.
- Die lauwarme Flüssigkeit in vier Biergläser gießen, Johannisbeeren hinzugeben und im Kühlschrank mit Folie abgedeckt mindestens vier Stunden fest werden lassen.
- **Achtung:** Gläser nur  $\frac{3}{4}$  mit Wackelpudding füllen, damit die Soße noch Platz hat.
- **Tipp:** Wer möchte, dass die Beeren im gesamten Glas „schweben“, der sollte in mehreren Schichten füllen: Hälfte der Götterspeise einfüllen, Hälfte der Beeren darauf, das Ganze kaltstellen. Die restliche Götterspeise bei Zimmertemperatur aufbewahren. Wird die Masse im Kühlschrank langsam fest, erneut einige Beeren darauf geben und die restliche Götterspeise darüber gießen. Das Ganze erneut in den Kühlschrank stellen.
- Für die Soße die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Vanillemark samt Schote mit Milch und Sahne in einen kleinen Topf langsam erhitzen. Dabei den Agavendicksaft unter ständigem Rühren hinzugeben.
- Die Soße kurz aufkochen und abkühlen lassen. Vanilleschote aus der Soße entfernen.
- Eigelbe entweder mit dem Schneebesen oder Handrührgerät schaumig schlagen, dabei die noch warme aber nicht mehr heiße Vanillesahne nach und nach unterrühren.
- Vanillesoße bei mittlerer Hitze reduzieren, bis eine dickliche Soße entsteht. Damit die Soße nicht anbrennt, die Vanillesoße dabei immer wieder umrühren. Wenn die Soße die gewünschte Konsistenz hat: mit Agavendicksaft abschmecken und umfüllen.
- Bierpudding mit Vanillesoße übergießen und aufessen – **Mahlzeit!**