

Karamellpudding

Zutaten

für 8 Personen

1 l Milch
80 g Zucker
80 g Speisestärke
2 Eier

Zubereitung

1 Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren. Anschließend in Milch auflösen und aufkochen lassen.
2 Speisestärke auflösen und zur Milch hinzugeben. Alles aufkochen lassen.
3 Eier trennen. Eigelb verquirlen und unter den Pudding ziehen. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter die Masse ziehen.
Anschließend für etwa 2 Stunden kaltstellen.

Pfirsichcreme

Zutaten

für 6 Personen

200 ml Sahne
250 g Naturjoghurt
250 g Magerquark
1 Pk. Sahnesteif
1 Pk. Vanillezucker
2 EL Zucker
1 Dose Pfirsiche

Optional:

1 Paket Kekse

Zubereitung

1 Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und darin zerbröseln. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.
2 Joghurt und Quark zu einer glatten Masse rühren und mit etwas Zucker abschmecken. Vorsichtig die Sahne unterheben.
3 Pfirsiche hinzugeben und mit Keksbröseln in eine Glasschüssel schichten und anschließend für etwa 2 Stunden kaltstellen.