

Bienenstich Dessert im Glas



Mit Honig verfeinert...

Das heutige Dessert ist meine Lieblingsversion eines klassischen Vanillepuddings, der mit Krokant verfeinert wurde. Den Krokant herzustellen, dauert ein wenig und braucht Aufmerksamkeit, denn er schmeckt am besten, wenn er richtig karamellisiert ist. Nicht zu blass, nicht zu dunkel.

Dafür habe ich es mir bei der Puddingherstellung leicht gemacht und nur ein Päckchen genommen. Noch besser schmeckt er selbstgemacht, mit echter Vanille. Aber manchmal nehme ich halt auch eine Abkürzung. Das kann aber jeder selbst entscheiden.

Hier die heutige Rezeptur für **Bienenstich Dessert im Glas**:

Zutaten

Für 8 Schalen:

Vanillepuddingcreme:

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille
- 50 g Zucker
- 200 ml Sahne

Krokantsplitter:

- 100 g Mandelblättchen
- 50 g Zucker
- 1 EL Honig
- 25 g Butter
- 2 EL Sahne
- Extra: etwas Biskuitboden, Kuchenreste, Hefezopfscheiben oder Kekse für den Boden

Zubereitung

Puddingpulver mit 50 ml kalter Milch klumpenfrei anrühren.

450 ml Milch mit 50 g Zucker aufkochen. Dann aufgelöstes Puddingpulver zugeben und 3-4 Minuten rührend kochen, bis der Pudding andickt. Ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Krokant zubereiten. Dazu in einem kleinen Topf 25 g Butter, 2 EL Sahne, 50 g Zucker und 1 EL Honig aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Die Mandelblättchen hinzugeben und vermischen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn verteilen und im Ofen bei 160°C Umluft ca. 12-15 Minuten goldgelb backen.

Danach herausnehmen und erkalten lassen.

200 ml Sahne steif schlagen. Den erkalteten Pudding mit einem Schneebesen gut durchrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

In Gläser Kuchenreste auf den Boden geben. Darauf die Puddingcreme verteilen.

Den Mandelkrokant in Splitter zerbrechen und auf der Puddingcreme verteilen. Am besten kühl servieren.

Tipp: Übrig gebliebenen Krokant luftdicht aufbewahren.