

Einen einfachen Mürbteig, selbstgemachter Vanillepudding und ein wenig Zeit. Mehr braucht es manchmal nicht, um sich einen hygge Moment für den Alltag zu basteln. Ich habe für meinen hygge Moment dieses Wochenende leckere kleine Puddingküchlein gebacken. Sie haben einen schönen mürben Teig, in dessen Mitte ein cremiger Pudding wartet. Perfekt um eine kleine Auszeit zu genießen.



Puddingkuchen in Form.

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

110g gesiebter Puderzucker

340g Mehl

1 Prise Salz

225g kalte Butter, gewürfelt

1 Ei, verquirlt

Für den Vanillepudding:

2Pck. Echter Vanillezucker

300g Sahne

3 Eigelb

4EL Zucker

1EL Speisestärke



Pudding rein, Deckel drauf.

Zubereitung:

1. Für den Mürbteig werden zuerst Mehl, Salz, Puderzucker und Butter zusammen verknetet, bis alles eine krümelige Masse ergibt. Ich habe das in meiner Küchenmaschine mit dem Knethaken gemacht. Wer lieber mit der Hand Teig knetet, sollte in diesem Schritt die Zutaten zwischen den Fingerspitzen immer wieder verreiben.

2. Zu der krümeligen Masse wird anschließend das verquirlte Ei gegeben und ebenfalls verknetet. Der Teig ändert dabei seine Konsistenz. Er ist am Ende glatt und lässt sich zu einem Ball formen. Diesen Teigball nun in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit kann man den Pudding zubereiten. Dafür die Sahne mit dem Vanillezucker kurz aufkochen und dann vom Herd ziehen. In einer Schüssel Eigelbe, Zucker und Stärke miteinander vermengen und von der heißen Sahne löffelweise so viel hinzugeben, bis man eine homogene Flüssigkeit hat. Die Mischung langsam in die restliche Vanillesahne rühren und den Topf wieder auf den Herd stellen. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren nun die Puddingcreme so lange erhitzen, bis sie eindickt. Das hat bei mir 10 Minuten gedauert.
4. Den Pudding vom Herd nehmen und unter weiterem Rühren abkühlen lassen. Das geht schneller, wenn man den Topf mit dem Pudding in ein kaltes Wasserbad stellt. Und es wird dafür sorgen, dass der Pudding schön cremig ist und keine Haut bildet.
5. Nach der Ruhezeit des Teigs den Backofen auf 160°C Ober-und Unterhitze vorheizen. Den Teig ausrollen und zwei Mal 12 Kreise ausstechen. Dabei müssen die ersten 12 Kreise 7cm Durchmesser haben. Das restliche Dutzend Kreise wird als Deckel für die Küchlein verwendet und kann entsprechend auch etwas kleiner ausgestochen werden.
6. In einem Muffinblech nun alle 12 Mulden mit den größeren Kreisen auskleiden. Dann die Puddingcreme auf die Förmchen aufteilen und zuletzt mit den 12 Teigdeckeln verschließen. Dazu an den Rändern den Teig ein wenig andrücken. Jetzt noch 25

Minuten backen und ausgekühlt servieren. Wer mag, kann die Küchlein mit Puderzucker bestäuben, sobald sie erkaltet sind. Uns haben sie auch ohne hervorragend geschmeckt.



Linser, die dänischen Puddingküchlein fertig zum Verzehr.

Nyd dit måltid!

Helena