



Lübecker Plettenpudding, das Lieblingsdessert der Buddenbrooks

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Fast vergessen, neu überdacht, traditionell

Zutaten

- Für den Sahnecrème:
- 3 - 4 Eigelbe
- Mark einer Vanillestange
- 125 g Zucker
- 1/2 l Milch
- ¼ l Sahne, geschlagen
- 6 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 1 Prise Salz
- Das Himbeerpürée:
- 250 - 300 g frische Himbeeren
- 2 cl Himbeergeist
- Puderzucker nach Reifegrad und Geschmack
- Etwas Sahnesteif
- 125 g heller Biskuitboden in Würfeln
- 1 kleines Tütchen Marzipanmakronen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst ca. 8 - 10 Stück besonders schöne Himbeeren zurücklassen. Den Rest mit dem Zauberstab pürieren und durch ein Küchensieb streichen, etwas nachsüßen.

Schritt3

Leicht mit etwas Sahnesteif binden und mit dem Himbeergeist aromatisieren.

Schritt4

Der Crème:

Schritt5

Die frische Vanillestange in der Länge aufschneiden und das Innenleben, vorsichtig herauskratzen.

Schritt6

Mit den Vanilleschoten zur Milch geben, die Milch erhitzen, danach die Schoten entfernen.

Schritt7

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren bis eine volumige Masse entstanden ist.

Schritt8

Die heiße Vanillemilch dazu geben.

Schritt9

(Gut auf dem Boden und an den Seiten rühren, denn es darf sich nichts verfestigen; hin und wieder vom Wasserbad nehmen, wenn es zu heiß wird) Das nennt der Profi zur „Rose“ bringen.

Schritt10

Danach, die in kaltem Wasser, 5 min. eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, erkalten lassen.

Schritt11

Kurz vor dem Stocken / Anziehen, die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt12

Der Aufbau des Plettenpuddings:

Schritt13

Große, dekorative Gläser (geht auch in einer schönen Dessertschalen) zunächst mit einigen Biskuit Würfeln als erste Schicht füllen.

Schritt14

Dann folgt etwas Himbeerpüree und eine große Schicht Sahne Crème.

Schritt15

Darüber einige frische Himbeeren mit Himbeerpüree.

Schritt16

Den Abschluss bilden einige kleine Marzipanmakronen, eventuell noch ein Zitronenmelisseblättchen.

Schritt17

Ein farblich und geschmacklich toller Schichtcrème ist entstanden, der gut gekühlt serviert werden sollte.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** fast vergessene rezepte, neu überdacht, schichtdessert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/luebecker-plettenpudding-das-lieblingsdessert-der-buddenbrooks/>