

# Maracuja Pudding Füllung für Dripcake & Co. Ø 15 bis 20 cm

## Zutaten- und Materialliste



### Zutaten Maracuja Pudding Füllung

- 300 ml Maracuja/ Passionsfrucht Mark (Ich verwende das von Boiron <https://www.confis-express.de/html/tk-passionsfrucht-pueree-ungezuckert/item-1-1320033.html>)
- ODER das Fruchtfleisch von zehn Passionsfrüchte und 150 ml Maracujasaft zum Auffüllen bis 300 ml
- 3 Eier
- 25 g Stärke
- 50 g Zucker
- 200 ml Sahne
- 1 Pk. Sahnesteif

### Material Zutaten Maracuja Pudding Füllung

- Rührschüssel
- Handmixer
- Gummischaber
- Haarsieb
- Waage
- Topf
- Sieb
- Folie zum Abdecken des Puddings

## Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Start zeit	End zeit
	Zubereiten Pudding Füllung	10 min		
	Abkühlen Pudding Füllung	1 h		
	Fertigstellen Pudding Füllung	10 min		
GESAMT		1 h 20 min		

## Maracuja Pudding Füllung

1. **Den** Zucker und die Speisestärke in einem kleinen Schälchen vermischen und mit ca. 2 TL Wasser glattrühren, sodass keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
2. Ggf. Maracuja/Passionsfrüchte halbieren und das Innere auskratzen. Maracuja/Passionsfrüchte Mark/Saft auf 300 ml auffüllen.
3. Die Zucker-Stärke Mischung, die Passionsfrüchte und die Eier in einem Topf mit einem Schneebesen gut vermengen.
4. Bei mittlerer bis niedriger Hitze, während dem Rühren einmal aufkochen lassen, bis es andickt.

*Bitte niemals aufhören umzurühren, da sonst die Gefahr besteht, dass der Pudding anbrennt.*

5. Den Pudding nun durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen und dann direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Die Creme auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
6. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und mit einem Schneebesen unter den abgekühlten Pudding rühren.
7. Creme direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur weiteren Verwendung kühlen.



Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi