



Milchpudding in Knusperpanade mit süßem Dip



Zutaten

Menge

1 Prise	Salz
200 g	Crème fraîche
60 g	Zucker
500 ml	Öl zum Frittieren
1	Vanilleschote
2	Eigelb
3 EL	Erdbeermarmelade ohne Stückchen
3	Minz-Stängel
2	Eier
90 g	Speisestärke
100 g	Semmelbrösel
4 EL	Zimt-Zucker-Mischung
100 g	Mehl
500 ml	Milch
1	Bio-Orange

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 2559 kJ, 611 kcal, 68,6 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 33,5 g Fett, 208 mg Cholesterin, 2,52 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Du hast noch nie frittierte Milch gegessen? Dann probiere unbedingt unser Rezept für das leckere spanische Dessert aus! Für unsere frittierte Milch kochst du die Milch zunächst mit Vanille, Orangenabrieb, Speisestärke und Zucker auf. Nach dem Abkühlen kannst du die Milch in Stücke schneiden und in einer klassischen Panierstraße wenden. Anschließend frittierst du die Stücke einfach und wälzt die frittierte Milch noch in Zimt-Zucker-Mischung. Für den leckeren Dip vermengst du einfach Erdbeermarmelade mit Crème Fraîche und frischer Minze. Milch zu frittieren klingt zuerst vielleicht völlig verrückt, ist aber super einfach! Probier's doch gleich mal selbst!

Step 1:

Zuerst schlitzt du die Vanilleschote längs auf und kratzt das Mark heraus. Zusammen mit der Milch und der Schote in einen Topf geben, dabei 50 ml Milch in einer Schale aufheben und darin die Speisestärke mit den zwei Eigelb glattrühren. Mit einem Sparschäler schneidest du ein paar Streifen Orangenschale ab. Den Zucker, etwas Salz und die Streifen der Orangenschale zur Milch geben und alles einmal aufkochen.

Step 2:

Dann holst du die Orangenschalen und die Vanilleschote mit einem Löffel heraus. Die glatt gerührte Speisestärke rührst du mit einem Schneebesen in die Milch ein und lässt alles kurz eindicken. Dann in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form schütten und komplett auskühlen lassen, am besten im Kühlschrank.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Minzblätter fein hacken und mit der Marmelade und der Crème fraîche zu einem Dip verrühren. Den Pudding nach der Kühlzeit stürzen und in kleine Quadrate schneiden.

Step 4:

Nun verquirlst du die Eier in einer flachen Schüssel. Mehl und Semmelbrösel auf zwei weitere Teller verteilen. Das Öl erhitzt du in einer großen Pfanne. Die Puddingteile zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden. Im heißen Öl lässt du sie goldbraun ausbacken und wendest sie anschließend sofort in Zimt-Zucker. Die frittierte Milch zusammen mit der Erdbeercreme servieren.

