Matcha Pudding

für 2 Portionen | 10 Minuten | 472 kcal

Heute nehme ich dich mit auf eine süße Reise in die Welt des Matcha! Wir werden zusammen einen himmlischen Matcha Pudding zubereiten, gekrönt von einer luftigen Matcha Sahnecreme. Es ist ein einfaches Rezept, das deinen Gaumen mit der unverwechselbaren Note von Matcha verzaubern wird.

Zubereitung:

1. Zutaten für den selbstgemachten Matcha Pudding bereitlegen. Achtung: Das Anko sollte jetzt bereits fertig zubereitet und vollständig abgekühlt sein. Bitte beachte außerdem, dass der Pudding nach der Zubereitung 2 Stunden gekühlt werden muss, bevor er serviert wird.
2. Zu Beginn weichen wir die Gelatine ein (falls du eine andere Variante verwenden möchtest, folge der Anleitung auf der Verpackung): Dazu eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen, die Gelatineblätter hineinlegen und für 5 Minuten einweichen lassen.
3. Währenddessen die Milch abmessen und fast vollständig in einen Topf füllen – bitte etwa 5 EL Milch im Messbecher übrigbehalten.
4. In den Messbecher mit der wenigen Milch nun Matchapulver hineinsieben und den Zucker zufügen. Alles mit einem Schneebesen verrühren, sodass sich alles gut miteinander vermischt.
5. Die Milch im Topf nun unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Milch aufgekocht ist, die Milch-Matcha-Mischung hinzufügen. Auch die eingeweichten Gelatineblätter aus dem Wasser direkt mit in den Topf geben. Zügig mit einem Schneebesen verrühren. Kurz noch einmal aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen.
6. Nun auf zwei Dessertschüsseln das Anko verteilen und jeweils mit einem Esslöffel des Matcha Puddings verrühren. Dann den Pudding auf beide Schüsseln aufteilen. Den Matcha Pudding für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit er fest wird.
7. Kurz vor dem Ende der Kühlzeit bereiten wir die Sahnecreme mit Matcha zu: Dazu die Sahne und den Vanillezucker in eine Schüssel geben, außerdem Puderzucker und Matcha dazusieben. Alles mit einem Handmixer zu einer steifen Sahnecreme schlagen.
8. Dann in einen Spritzbeutel füllen (du kannst die Creme auch mit einem Löffel auf den Pudding drapieren, falls du keinen Spritzbeutel besitzt).
9. Den gekühlten, festen Pudding aus dem Kühlschrank hervorholen und mit der Matcha-Sahnecreme verzieren. Zum Schluss noch mit etwas feinem Matchapulver garnieren und gerne zusammen mit einem japanischen Ingwertee servieren. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- □ 300 ml Milch
- □ 50 g Zucker
- □ 10 g Matcha
- □ 2 Gelatineblätter
- □ 50 g Anko, süße rote Bohnenpaste

Für die Matcha Sahnecreme:

- □ 200 ml Sahne
- □ 40 g Puderzucker
- □ 1 EL Vanillezucker
- □ 1 TL (gestrichen) Matcha