

ZIMTPUDDING MIT PFLAUMENTOPPING

Aus meinem Thermomix

Vorbereitungszeit 15 Min | Gesamtzeit 35 Min

So wird's gemacht:

Alle Zutaten für den Zimtpudding in den Mixtopf geben und 10 Min/90°C/Linkslauf/Stufe 3 aufkochen. Zimtpudding in 12 kleine Elfen füllen. Mixtopf spülen.

Für das Pflaumentopping alle Zutaten in den Mixtopf geben und 8 Min/ 100°C/ Stufe 3 aufkochen und auf dem Zimtpudding verteilen.

Die Amarettinis zerdrücken und auf dem Pflaumentopping verteilen.



ZUTATEN:

Zimtpudding:

- 1000 g Milch
- 100 g Zucker
- 6 Eigelb
- 60 g Speisestärke
- 1 Vanilleschote
- 2 TL Zimt

Pflaumentopping:

- 500 g Pflaumen, halbiert
- 200 g Kirschsafte
- 15 g Speisestärke
- 50 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- Zimt
- 20 g Amaretto

Zum Verzieren:

- 12 Amarettini

Gutes Gelingen, Deine Melli