

# Pudding mit Feigenragout

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

100 ml Orangensaft  
100 ml Wasser  
6 Beutel Chai-Tee z.B. Sweet Chai-Tee

### Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
½ l Milch  
vorbereiteter Orangen-Chai-Tee

### Feigen-Ragout:

50 g Zucker  
100 ml Granatapfel-Saft  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste  
1 KL Speisestärke  
ca. 2 ½ EL Wasser  
2 EL schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)  
2 würfelig geschnittene Feigen  
Meersalz z. B. Fleur de sel  
Zitronensaft

### Zum Unterheben:

100 ml geschlagenes Schlagobers

### Zum Verzieren:

3 - 4 in feine Scheiben geschnittene Feigen  
ca. 15 g gehackte Macadamianüsse  
gehackte Minze

## 1 Zum Vorbereiten:

Den Orangensaft mit Wasser aufkochen. Die Teebeutel dazugeben, ca. 15 Min. darin ziehen lassen, gut ausdrücken und herausnehmen.

## 2 Pudding:

Puddingpulver mit Zucker und 6 EL der Milch verrühren. Die übrige Milch mit Orangen-Chai-Tee aufkochen. Vom Herd nehmen und das angerührte Pudding-Pulver mit dem Schneebesen einrühren. Auf den Herd zurückstellen und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den heißen Pudding in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

## 3 Feigen-Ragout:

Den Zucker bei mittlerer Hitze karamellisieren und mit Granatapfelsaft ablöschen. Die Vanillepaste dazugeben und aufkochen. Stärke mit Wasser anrühren, in die Granatapfel-Flüssigkeit einrühren und aufkochen. Cassis und Feigenwürfel unterrühren. Das Ragout mit Meersalz und Zitronensaft abschmecken und erkalten lassen.

## 4 Zum Unterrühren:

Den Pudding kurz glatt rühren, das Schlagobers unterheben und zur Seite geben.



5 Zum Verzieren:

Die Feigen-Scheiben an die Ränder der Dessertgläser legen. Das Feigen-Ragout auf die Gläser aufteilen und den Pudding darauf verteilen. Die Desserts vor dem Servieren mit Macadamianüssen und Minze verzieren.

