

# Sonnen-Pudding



## Team: Pudding

1. Miss 500ml Orangensaft ab und nimm 6 EL Saft ab und gib diese in eine kleine Schüssel. Gib das Puddingpulver und 2 EL Zucker in die kleine Schüssel hinzu und verrühre alles glatt.
2. Erhitze den restlichen Orangensaft in einem kleinen bis mittleren Topf (Deckel benutzen; Stufe 9).
3. Wenn der Saft kocht, nimm ihn von der Herdplatte und rühre mit einem Schneebesen das Puddingpulvergemisch ein. Daraufhin kommt der Topf noch einmal auf den heißen Herd. Lass den Pudding für 2-3 Minuten aufkochen, bis er nicht mehr milchig ist.
4. Gib den Pudding in eine Rührschüssel und rühre ihn zum Abkühlen regelmäßig kräftig um.

## Team: Sahne

1. Gib einen Becher Sahne in einen hohen Mixbecher und schlage die Sahne mit dem Rührgerät für 1 Minuten auf.
2. Gib langsam das Sahnesteif-Pulver hinzu und schlage die Sahne weiter auf.
3. Sobald die Sahne fest ist, höre mit dem Schlagen sofort auf (auch wenn das Sahnesteif noch nicht alle ist).
4. Stelle die Sahne im Kühlschrank kalt.

## Team: Orange

**1. Schritt:** Schneide das obere und untere Ende der Orange großzügig ab. Das Fruchtfleisch muss man schon sehen können und auf der Schnittfläche sollte sich keine weiße Haut mehr befinden.

**2. Schritt:** Stelle die Orange auf eine Schnittseite und schneiden mit dem roten Kochmesser die Schale der Orange in Streifen von oben nach unten herunter. Es darf keine weiße Haut, aber auch kaum Fruchtfleisch zurückbleiben.

**3. Schritt:** Schneide nun wieder mit einem scharfen Messer zwischen den weißen Häuten die Filets über einer Schüssel keilförmig heraus. Die Filets lasst ihr am Besten in die Schüssel fallen. Dann die Trennhaut umklappen und bei dem nächsten Filet weitermachen. Pressen den Saft des übrig gebliebenen Obststück aus.

## Endspurt:

Hebe die geschlagene Sahne mithilfe des Schneebesens vorsichtig unter den kalten Pudding und gib den Pudding in Dessert-Gläser. Arbeite sauber! Dekoriere das Dessert mit den Orangenfilets und ggf. mit Streuseln.