Mohnstreusel-Teilchen mit Vanillepudding und Amarenakirschen

Amare nakirschen sind für mich nicht nur ein Inbegriff für italienische Süße, sondern erinnern mich auch an die kleine altmodische Eisdiele in meinem Heimatdorf, wo die Zeit stehen geblieben ist. Dort sitzt man auf blauen Stühlen aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts. In der Ecke steht eine alte Jukebox. Die Besitzerin kennt einen noch nach Jahrzehnten beim Namen und das ist wahrscheinlich bei jedem Kind des Dorfes der Fall, sobald es zweimal ihre Eisdiele betreten hat. Dort gibt es noch Eis zu bodenständigen Preisen und Pedro, der Eismann, fährt in der warmen Jahreszeit jeden Abend durchs ganze Dorf und verkauft in jeder Straße seine kühle Schleckerei. Diese beiden sind für mich eine liebe Erinnerung an die Kindheit. Abends freute ich mich dann oft auf meinen Nachtisch und lauschte draußen sehnsüchtig auf das Klingeln, mit dem Pedro sein Kommen ankündigte. Manchmal schaue ich noch heute gerne in der Eisdiele vorbei, staune jedes Mal wieder, dass ich noch immer mit Namen begrüßt werde und genieße einen

Eisbecher.
Bestellt man einen Amarenabecher, meine ich mich erinnern zu können, dass die Kirschen aus einem großen blau-weißen Tontopf kommen, wie er wahrscheinlich ursprünglich in jeder italienischen Eisdiele stand. Ich kann mich aber auch irren.

Auf jeden Fall würde es zum Vintage-Ambiente passen und diesen Sommer werde ich das einfach mal überprüfen… =)

Jeden falls finde ich, dass Amarenakirschen nicht nur zu Eis gut schmecken, sondern sie geben auch Kuchen, Törtchen oder Cupcakes eine außergewöhnliche Note.

Quark-Öl Teig

150 g Mehl
35 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 gestr. TL Backpulver
1 Prise Salz
50 ml Milch

50 ml Pflanzenöl
60 g Magerquark

Streusel

60 g frisch gemahlenes (!) Dinkelvollkornmehl
2 gestr. EL Zucker
40 g zerlassene Butter/Margarine
20 g gemahlener Mohn

½ Packung Vanillepuddingpulver
¼ L Milch
1 EL Zucker

1-2 EL Amarenakirschen, halbiert
(Alternativ gehen auch Sauerkirschen aus dem Glas)

Die Amarenakirschen aus dem Sirup fischen, halbieren und abtropfen lassen.
Den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Dabei entweder immer mal wieder umrühren, oder eine Frischhaltefolie auf den Pudding legen, sodass sich keine Haut bildet.
Die Butter schmelzen. Alle Streuselzutaten in eine Schüssel geben und mit der Butter vermischen. Beiseite stellen.
Alle Zutaten für den Quark-Öl-Teig in einer Schüssel verkneten, bis der Teig gleichmäßig und glatt ist. Auf einer bemehlten Fläche noch einmal kurz kneten, den Teig vierteln und mit den Händen runde, flache Fladen drücken. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
Den Pudding auf die vier Fladen verteilen und fast bis zum Rand verstreichen. Die Kirschhälften darauf verteilen. Dann die Mohnstreusel darüber streuen.
20-25 Minuten backen. Danach vom Blech heben und auf einem Gitter abkühlen lassen.[nurkochen]

Gibt es bei euch auch noch so kleine Zeit-Inseln, wo sich seit Jahrzehnten kaum etwas verändert hat? Und wo man noch genießen kann wie anno dazumal?
Erzählt mir davon! Ich freue mich über jede kleine kulinarische Zeitreise mit euch! =)

Habt einen genussvollen Tag,
eure Judith ♥