

Zitrus-Pudding

Zutaten für 6-8 Personen:

300 g Kristallzucker

90 g weiche Butter

330 g Vollmilch

3 Eier

60 g Orangensaft

50 g Zitronensaft

3 Pumper (~ ½ TL)

NoMU Vanille-Paste

115 g glattes Mehl, gesiebt

1 TL Backpulver



2 TL **fein geriebene**

Zesten einer unbehandelten Orange

Orangen-/Zitronenzucker

Butter für die Formen

Den Ofen auf 180° C vorheizen und „drei Finger hoch“ Wasser in eine größere Form mit Rand gießen.

Formen (z.B. Eierkoch 2) mit weicher Butter ausstreichen Mehl und Backpulver miteinander mischen.

Mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine Zucker und Butter zu einer cremigen, hellen Masse aufschlagen

Milch, Eier, Orangen- und Zitronensaft, Vanillepaste und Zesten dazugeben, ebenso das Mehl-Backpulver-Gemisch.

Alles gut verrühren

Die Masse in die vorbereiteten Formen (dreiviertel hoch) einfüllen und ins Wasserbad im Ofen stellen.

Ca. 1 Stunde garen lassen. Der Pudding ist fertig, wenn er oben goldbraun gefärbt ist und ein Prüf-Holzstäbchen, das in die Mitte des Puddings gesteckt wurde, wieder trocken herausgezogen werden kann.

Warm mit Vanilleeis, Schlagobers, einem süßen Pesto oder einem Klecks Crème Fraîche und ein wenig Orangen-/ Zitronenzucker servieren.



Zester von Microplane

NoMU Vanillepaste



Eierkoch 2

Eierkoch 1



Orangenzucker von Quai Sud

Öffnungszeiten

zumKochen Mag. Renate Wurzer

MI 9 - 13 und 15 - 17 Uhr
anschl. Kochkurse

DO u. FR
SA

9 – 13 und 15 – 18.30 Uhr
9 – 13 Uhr

Seite 1