

## 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

Staubzucker

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 Staubzucker servieren.



Zester von Microplane

NoMU  
Vanillepaste

