

Pudding - Grundrezept M. Mehl

Kategorien: Dessert, Füllung, Küche, Grundrezept, Kuchen

Zutaten für: 4 Portionen

125	Gramm	Mehl
125	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1/2	Ltr.	Milch
6		Eigelb
6		Eiweiss
25	Gramm	Zucker

ZUM AROMATISIEREN

Fluessige Schokolade
Nescafe
Gehackte Mandeln
Gehackte Nuesse
Apfelwuerfel; in Butter
Geduenstete
Aprikosenmarmelade
Abgeriebene Zitronenschale
Likoer
Vanillestange
Kakao

Anleitung:

Aus Mehl, Butter, Zucker einen weichen Teig herstellen und diesen mit der siedenden Milch verarbeiten. Eigelb darunterruehren und der Speise den gewuenschten Geschmack geben. Falls man eine Vanillestange nimmt, diese aufschlitzen und das Mark schon in die kalte Milch geben. Kakao muss in ganz wenig kalter Milch angeruehrt werden und in die kochende Milch geruehrt werden. Die Eiweiss mit dem Zucker zu festem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen.

In Formen fuellen oder auf Kuchen verteilen und backen und/oder im Wasserbad gar kochen. Erkalten lassen und stuerzen. Dazu eine passende Suessspeisensauce servieren.