



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Lebkuchenpudding

Für 6 Personen

von Rudy C. Meidl
November 2004

Zutaten

- 450 g Lebkuchen
- 150 ml Milch
- 4 Eier
- 1,5 EL Zucker
- 150 g Butter
- 1 Zitrone
- 115 g Rosinen
- 1,5 EL gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 1,5 EL Grieß
- geraspelte Schokolade
- Vanilleeis

Vorbereitungszeit: 60 Minuten

Zubereitung

Von den Lebkuchen die Oblaten entfernen. Lebkuchen in kleine Würfel schneiden und in Milch einweichen.

Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker und 75 g Butter schaumig schlagen. Lebkuchen untermischen.

Zitrone auspressen. Zitronensaft, Rosinen, Mandeln, Zimt und Grieß unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Eine Puddingform (oder Soufflieförmchen) mit 20 g Butter austreichen und mit Mandeln ausstreuen. Masse einfüllen.

DINNER-Tipp: Bis dahin alles vorbereiten und wenn ihr von der Hauptspeise kommt, den Ofen sofort vorheizen und weitermachen. Das Essen wird dann zwar "erst" um etwa 23 Uhr fertig - aber das reicht immer noch und es lohnt sich!!

Die Fettpfanne des Backofens oder eine große Schüssel zu 2/3 mit heißem Wasser füllen, die gefüllte Form in das Wasserbad stellen und bei etwa 150 °C ca. 45 Minuten Backofen garen. Am besten bei Umluft.

Pudding in der Form etwas ruhen lassen, stürzen und in Scheiben schneiden.

Den Lebkuchenpudding noch warm mit Vanilleeis und geraspelter Schokolade servieren.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

