

# Konrad Beikircher: Tag & Nacht-Pudding à la Kaiser Franz Joseph

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/konrad-beikircher-tag-nacht-pudding-a-la-kaiser-franz-joseph/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/konrad-beikircher-tag-nacht-pudding-a-la-kaiser-franz-joseph/)

## Zutaten:

### Für den Pudding

- 3/8 Liter Milch
- 125g Butter
- Mark 1 Vanilleschote oder 1 Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 125g Mehl
- 7 Eier
- 7 EL Zucker
- Butter und Semmelbrösel für die Form

### Für die Schokoladen-Sauce

- 500g Block-Schokolade
- 100g Zucker

## Zubereitung:

In einem Topf Milch mit Butter, Vanillemark oder Vanillezucker, 1 Prise Salz und Mehl unter Rühren zu einem Brandteig kochen, bis er sich vom Topfboden löst. Etwas, aber nicht viel, abkühlen lassen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Den Brandteig mit jeweils 1 Ei und

1 EL Zucker kräftig verrühren, bis alle Eigelbe verbraucht sind. Den Eischnee mit einer Gabel locker unter den Brandteig ziehen, damit eine schön flockige, leichte Masse entsteht.

Eine Pudding-Form mit Deckel dick mit Butter ausstreichen, dünn mit Semmelbrösel ausstreuen und den Teig hineinfüllen. Die Form gut verschließen und in einen großen Topf stellen. Seitlich heißes Wasser angießen, bis die Form 2/3 im Wasserbad steht. Den Topf mit einem schweren Deckel gut verschließen. Eventuell noch ein Handtuch um den Rand des Deckels legen, damit kein Dampf entweichen kann. Dann ca. 45 Minuten leise köcheln lassen, *den Deckel aber nicht abnehmen*.

**Für die Schokoladen-Sauce** die Block-Schokolade in kleine Stücke brechen und in einem Topf mit wenig Wasser und etwas Zucker schmelzen lassen. Wenn die Sauce zu dick wird, mit etwas Wasser nachgießen.

Die Form aus dem Topf nehmen, kurz abkühlen lassen und den Pudding in eine flache Schüssel stürzen. Mit der nicht zu dünnflüssigen Schokoladen-Sauce übergießen.

*Rezept: Konrad Beikircher*

*Quelle: alfredissimo! 7.3.1997*