

Bioleks Mandel-Schoko-Pudding & Vanille-Sauce

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-mandel-schoko-pudding-mit-vanille-sauce

Zutaten:

- 75 g weiche Butter
- 75 g Schokolade (z.B. Herrensokolade oder Zartbitter)
- 75 g geriebene Mandeln
- 50 g Biskuitbrösel (zerkleinerter Löffelbiskuit)
- 50 g Puderzucker
- 5 Eier
- Butter und Streuzucker für die Förmchen

Vanille-Sauce:

- 200 g Sahne
- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 5 Eigelb

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Für den Pudding die Eier sorgfältig trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Butter, Puderzucker und Eigelbe schaumig rühren. Mandeln, Biskuitbrösel und Schokolade unter die Butter-Zucker-Ei-Masse rühren, den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Förmchen oder Tassen gut mit Butter einfetten, mit Zucker ausstreuen, zu 2/3 mit der Mandelmasse füllen und in eine große Auflaufform oder ein tiefes Backblech stellen. Dann soviel warmes Wasser angießen, dass die Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen. Im Backofen für ca. 30 Minuten garen.

Der Mandel-Pudding schmeckt warm oder kalt.

Für die Vanille-Sauce Sahne, Milch und das Mark einer Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. 1 EL Zucker mit den Eigelben und der Speisestärke verrühren, in die kochende Milch-Sahne Mischung geben und einmal aufkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 08.11.2002

Prominenter Gast: Désirée Nick mit Skat-Eintopf

