

# Schokoladenpudding

## Zutaten:

- je 50 g Mandeln, Haselnüsse und Semmelbrösel
- 6 Eier
- 50 g Zucker, 1 Prise Salz
- ½ Vanilleschote, ¼ Tl Zimtpulver
- 100 g bittere Schokolade

## Zubereitung:

*Eine Puddingform und den Deckel mit weicher Butter ausstreichen, mit Zucker ausstreuen.*

*100 g bittere Schokolade in Stücke brechen, in einer Schüssel im nicht zu heißen Wasserbad auflösen.*

*Je 50 g geschälte gemahlene Mandeln und Haselnüsse sowie feine Semmelbrösel vermischen.*

*6 Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei unter ständigem Schlagen langsam 50 g Zucker einrieseln lassen.*

*Die geschmolzene Schokolade mit 6 Eigelben, dem Mark von ½ Vanilleschote, ¼ Tl. Zimtpulver und 50 g Zucker schaumig rühren. Etwa ein Viertel des Eischnees mit einem Kochlöffel vorsichtig unter die Eigelb-Schokolade-Masse heben.*

*Dann den übrigen Eischnee und die Mandel-Nuss-Brösel-Mischung zur Masse geben, beides mit dem Kochlöffel vorsichtig unterziehen.*

*Die Schokoladenmasse in die vorbereitete Form füllen und diese schließen.*

*Die Form in ein Wasserbad stellen, der Wasserspiegel sollte bis etwa 2 cm unter den Rand reichen.*

*Den Pudding bei 170 °C im vorgeheizten Ofen 40-45 Minuten garen.*

*Das Wasser soll gerade unter dem Siedepunkt gehalten werden.*

*Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Pudding gar ist, wenn es sich herausziehen lässt, ohne dass noch Schokomasse an ihm haftet, ist er fertig.*

*Den Pudding aus dem Ofen nehmen, in der Form abkühlen lassen, dann auf eine Platte stürzen.*

*Dazu passt Obstkompott und Sahne!*