

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 austreuen.

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!