

# Frankfurter Pudding



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der leckere Klassiker aus Omas Rezeptbuch, aktuell wie eh und je

## Zutaten

- 80 g Bisquit in Würfeln
- 50 g gemahlne Mandeln
- 40 g Rosinen, gewaschen und über Nacht in etwas Rum eingelegt
- 30 g Orangeat mit Orangenlikör beträufelt
- 5 Eier
- 100 g Zucker
- Etwas Butter zum ausbuttern
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- Etwas Zimt
- 1 Prise gemahlener Nelkenpfeffer und Salz, etwas Puderzucker

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### **Schritt2**

Die Masse:

### **Schritt3**

Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

### **Schritt4**

Die Eigelbe mit dem Zucker, Nelke, Zitronenabrieb und Saft schaumig rühren.

### **Schritt5**

Nach und nach die Mandeln, die Rum - Rosinen, Zimt, Orangeat und die Biquit Würfel unterrühren.

### **Schritt6**

Den Eischnee in zwei Schritten locker unterheben.

### **Schritt7**

Eine Auflaufform, Portionsförmchen oder Kaffee Tassen mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen; die Masse einfüllen.

### **Schritt8**

Das tiefe Backblech mit Küchenpapier auslegen, Förmchen hinein setzen, zur Hälfte mit Wasser füllen.

### **Schritt9**

Für ca. 25 min. in den auf 160° C vorheizten Backofen schieben, goldbraun backen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Danach stürzen und mit Puderzucker einstäuben und sofort servieren..

### **Schritt12**

Dazu passt eine Rotwein -, Vanille - Schokoladen -, Weinschaum -oder Bischofssoße

**Rezeptart:** Hessisch **Tags:** althergebracht, einfach, hessisch, immer wieder lecker, klassisch, regional

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)331
- Fett (g)12
- KH (g)43
- Eiweiss (g)11
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frankfurter-pudding/>