

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/>