



# Sächsischer Pudding mit Amaretto, Rosinen und Pistazien

- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

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

Ein „echter Pudding“ ist nicht zu verwechseln mit Milch, gebunden durch Speisestärke, welche erkaltet, sondern hier wird die gekochte Masse wie ein Auflauf im Wasserbad gegart. Davon ließ sich um 1900 die französische Gourmet - Koryphäe Auguste Escoffier inspirieren und kreierte einen sächsischen Pudding, der eigentlich ein Souffle ist.

Prima mit Schokoladen Sauce, Weinschaum Sauce (wie man diese macht, finden Sie z.B. hier) oder Fruchtpürrée zu reichen.

## Zutaten

- 160 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 80 g Butter
- 80 g Mehl 405
- 70 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 6 Eiweiß, mit einer Prise Salz steif geschlagen
- 2 EL Amaretto oder Rum
- 50 g ungesalzene Pistazien, gebräunt (Ersatzweise Mandeln)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C ohne Umluft vorheizen, die Portionsförmchen mit flüssiger Butter ausstreichen und zuckern. 1 l heißes Wasser in einen flachen, ausreichend großen Topf füllen.

### Schritt2

Die Milch mit dem Zucker, Vanillemark und Schote aufkochen, etwas „ausziehen“ lassen, Schote wieder entfernen.

### **Schritt3**

Das Mehl mit Butter vermengen (Beurre Manier) und mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren. Etwas auf dem Feuer abbrennen, bis ein Kloß entstanden ist, umleeren.

### **Schritt4**

Erst die Eigelbe verrühren, dann die Rosinen, Nüsse Amaretto oder Rum unter heben. Den Eischnee in 2 - 4 Schritten locker dazu geben.

### **Schritt5**

Die Masse 3 /4 voll einfüllen und 25 - 30 min. in den Backofen stellen. Der Pudding sollte keine Farbe annehmen, beginnt er zu bräunen, leicht mit Pergamentpapier abdecken, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Mit den o. g. Saucen oder Pürees zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Desserts, Partyrezepte, Souflèe-Aufläufe **Zutaten:**Amaretti, Butter, eier, Mehl, Milch, Pistazien, Rum, Vanilleschote

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saechsischer-pudding-mit-amaretto-rosinen-und-pistazien/>