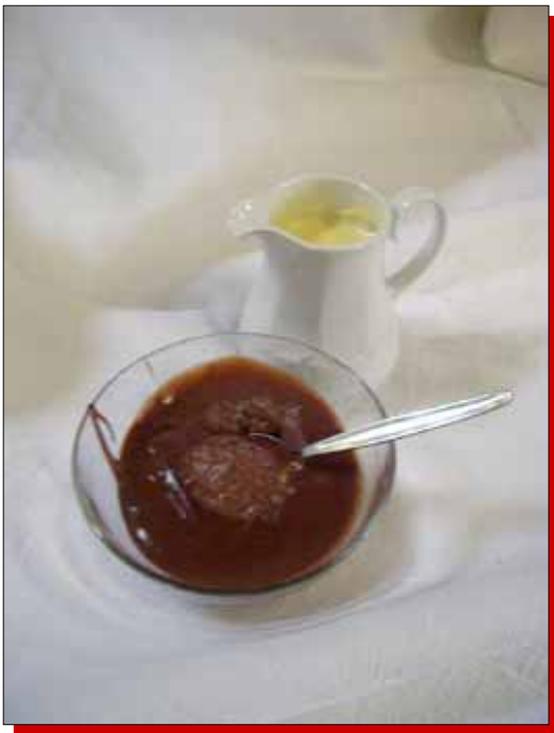


Schokoladenpudding

mit Vanillesoße



● Zutaten:

Für den Pudding:

250 Gramm *Butter + Butter für die Form*
250 Gramm *Zucker*
6 *Eier /getrennt*
250 Gramm *Schokolade*
(Bittere und Vollmilch zu gleichen Teilen)

2 Esslöffel *Mehl*

Für die Vanillesoße:

½ Liter *Sahne*

½ Liter *Milch*

12 *Eigelb*

200 Gramm *Zucker*

1 *Vanilleschote*

Salz

● Zubereitung:

den Schokoladenpudding:

1. Puddingform gut ausfetten - auch den Deckel
2. Butter schaumig rühren, Zucker und Eigelbe im Wechsel dazugeben
3. solange rühren, bis sich der Zucker weitgehend gelöst hat
4. dann die im Wasserbad geschmolzene, etwas abgekühlte Schokolade unterrühren
5. zum Schluß das Mehl
6. Eiweiß sehr steif schlagen, vorsichtig unterheben
7. Puddingform (2 Liter Inhalt) zu 2/3 mit dem Teig füllen, gut verschließen
8. 1 1/2 bis 1 3/4 Stunde im Wasserbad leise kochen
9. 5 Minuten ruhen lassen, Form öffnen, Ränder mit spitzem Messer lösen, stürzen
10. Milch und Sahne mit Zucker und Vanille (Schote aufschneiden, auskratzen und alles zugeben) aufkochen

die Vanillesoße:

1. Eigelb und 1 Prise Salz glattrühren
1/3 der kochenden Flüssigkeit unter ständigem Rühren!! in die Eimasse geben
2. die restliche Flüssigkeit wieder aufkochen
3. die Eimasse unter Rühren in die kochende Milch geben und so lange weitererhitzen, bis die Masse anzieht (fester wird)
4. die Flüssigkeit darf auf keinen Fall nochmal aufkochen, sobald das Ei drin ist
5. Anschliessend sofort durch ein Sieb in ein anderes Gefäß füllen, da die Resthitze im Topf die Sauce sonst noch gerinnen lässt

Tipp: Die Vanilleschote kann man übrigens nach dem Kochen noch abwaschen und in Zucker aufbewahren. Wenn man genug Schoten gesammelt hat und lange genug im Zucker liegen liess kann man alles zusammen fein hacken und bekommt echten Vanillezucker (nicht diesen Vanillinzucker).

Natürlich kann man auch fertige Mischungen verwenden und nach Packungsanleitung vorgehen