Rezept

Schokopudding mit Mandeln und Zimt

Ein Rezept von Schokopudding mit Mandeln und Zimt, am 29.04.2024

Zutaten

75 g	Zartbitter-Schokolade
2 TL	Zimtpulver
3	Eier
30 g	brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
40 g	geschälte Mandeln
	Chilipulver
30 g	Butter + Butter für die Förmchen
150 g	Sahne
	etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 hitzefeste Förmchen (je etwa 150 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen, Mandeln grob hacken. Beides zusammen in der Küchenmaschine oder im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit dem Zimt und 1 Prise Chili mischen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Förmchen mit Butter ausstreichen.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen, die Eigelbe nach und nach unterrühren. Die Schokomischung unterrühren, dann den Eischnee unterheben. Die Masse in die Förmchen füllen.

3. In die Fettpfanne des Backofens heißes Wasser füllen, die Förmchen hineinstellen. Den Schokopudding im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. garen. Dabei, falls nötig, wieder etwas heißes Wasser nachgießen.

4. Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Zum Servieren die Sahne mit dem Vanillezucker halb steif schlagen, mit der Zitronenschale abschmecken. Die Schokopuddings mit einem Messer vom Rand der Förmchen lösen und auf Teller stürzen. Mit der Sahne garnieren und servieren.