

Rezept

Italienischer Nusspudding

Ein Rezept von Italienischer Nusspudding, am 08.02.2025

Zutaten

| | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 70 g Amaretti | 400 ml Milch |
| 70 g Haselnusskerne | 5 Eier |
| 1/8 l starker Espresso | 3 EL Zucker |
| 1 Päckchen Vanillezucker | 2 EL ungesüßtes Kakaopulver |
| 2 EL Rum | 1 verschließbare Puddingform |
| 80 g Zucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Amaretti in kleine Stücke krümeln und mit der Milch erwärmen, lauwarm abkühlen lassen. Die Haselnüsse auf dem Backblech im Ofen 10 Min. rösten. Herausnehmen, den Ofen eingeschaltet lassen. Die Nüsse in einem Küchentuch gegeneinander reiben und dabei die braunen Häute möglichst gut entfernen. Nüsse sehr fein hacken.
2. Für den Karamell den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht braun werden lassen. 80 ml Wasser dazugießen und ohne Rühren weiterkochen, bis die Masse sirupartig ist. In die Puddingform gießen. Eine große ofenfeste Form für ein Wasserbad mit heißem Wasser füllen und in den Ofen (unten) stellen.
3. Die Eier mit Espresso, Zucker, Vanillezucker und Kakao schaumig schlagen. Die Amaretti mit Milch, Nüssen und Rum untermischen. Die Masse vorsichtig auf den Karamell in der Form gießen. Die Form verschließen und den Pudding im Wasserbad (sie soll mindestens zur Hälfte darin stehen) im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen, bis die Masse fest ist.
4. Den Pudding ganz abkühlen lassen, vorsichtig stürzen, in Scheiben schneiden und mit dem Karamell auf Tellern anrichten.