

Rezept

# Mecklenburger Sahnepudding

Ein Rezept von Mecklenburger Sahnepudding, am 31.03.2023

## Zutaten

<b>4 EL</b> Rum (ersatzweise Orangensaft)	<b>100 g</b> Rosinen
<b>1 l</b> Milch	<b>2 Päckchen</b> Sahnepuddingpulver
<b>4 EL</b> Zucker	<b>2</b> Eier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Den Rum mit etwas warmem Wasser verdünnen und die Rosinen darin einweichen. Von der Milch 5 EL abnehmen und mit dem Puddingpulver verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker langsam zum Kochen bringen.
2. Die Eier trennen, die Eigelbe unter das angerührte Puddingpulver quirlen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Rosinen abtropfen lassen.
3. Sobald die Milch anfängt zu kochen, das Puddingpulver und die Rosinen einrühren. Wenn die Masse dick wird, den Topf vom Herd nehmen und den Eischnee unterheben.
4. Den Pudding in eine Schüssel füllen und leicht abkühlen lassen. Lauwarm schmeckt er am besten.