

Rezept

Molotof-Pudding

Ein Rezept von Molotof-Pudding, am 04.06.2023

Zutaten

Für das Karamell

100 g weißer Zucker

Für den Molotof

1 Bio-Zitrone

4 EL Zucker

½ TL Zimtpulver

4 Eiweiß (M)

1 Pck. Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

- Für das Karamell den Zucker und 35 ml kaltes Wasser in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen, dann nicht mehr rühren und das Zuckerwasser bei mittlerer Hitze weiterkochen, dabei ab und zu den Topf leicht schwenken, ohne ihn von der Herdplatte zu nehmen. Sobald das Karamell durchgängig braun ist, dieses ca. 1 Min. weiterkochen, von der Herdplatte nehmen, 35 ml heißes Wasser dazugeben (Achtung, spritzt!) und mit einem Schneebesen kräftig verrühren.
- Den Backofen auf 150° vorheizen. Karamell auf dem Boden der Kuchenform verteilen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen die Hälfte der Schale abreiben.
- Eiweiße mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen, auf kleiner Stufe weiterschlagen und dabei zuerst den Zucker, dann Vanillezucker und anschließend das Zimtpulver dazugeben. Zum Schluss die Zitronenschale unterrühren. Die Masse in die Form füllen und die Oberfläche glatt streichen.
- Die Kuchenform in die Auflaufform stellen und so viel Wasser einfüllen, dass sie zu zwei Dritteln im Wasser steht. Creme im Backofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen. Molotof vor dem Servieren ca. 30 Min. kühlen.