

Rezept

Österreichischer Klassiker "Mohr im Hemd"

Ein Rezept von Österreichischer Klassiker "Mohr im Hemd", am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|-------------------------------|
| 100 g Zartbitterschokolade | 50 g gehäutete Mandeln |
| 4 Eier (Größe M) | 1 Prise Salz |
| 40 g weiche Butter + Butter für die Förmchen | 40 g Zucker |
| 1/4 TL Zimtpulver | 200 g Sahne |
| 1 Päckchen Vanillezucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und mit den Mandeln in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Oder beides in einer Mandelmühle reiben.
2. Die Eier trennen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dabei das Salz zugeben. Eischnee in den Kühlschrank stellen.
3. Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 160 Grad). Vier hitzefeste Förmchen oder Tassen (je etwa 200 ml Inhalt) mit Butter ausstreichen. Die Fettpfanne des Backofens etwa 3 cm hoch mit warmem Wasser füllen.
4. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Eigelbe nach und nach unterrühren, dann auch die Schokoladen-Mandel-Mischung und den Zimt untermischen. Ein paar Löffel Eischnee unter die Schokomischung rühren, bis sie geschmeidig ist. Dann den Rest vom Eischnee daraufhäufen und mit dem Schneebesen luftig unterheben.
5. Die Masse in die Förmchen füllen, ins heiße Wasser stellen und im Ofen (Mitte) etwa 1 Stunde garen. Abkühlen lassen.
6. Vor dem Servieren die Sahne mit dem Vanillezucker nicht ganz steif schlagen. Pudding vom Rand der Förmchen lösen, auf Teller stürzen und mit etwas Sahne garnieren. Rest der Sahne dazustellen.