

Rezept

Ofenpudding aus Castelo Branco

Ein Rezept von Ofenpudding aus Castelo Branco, am 08.06.2023

Zutaten

1 Bio-Zitrone	200 g Zucker
2 EL Mehl	4 Eier (M)
1 1/2 TL Zimtpulver	500 ml Milch (mind. 3,5 % Fett)

Außerdem

4 kleine feuerfeste glasierte Keramikschüsseln (Ø ca. 15 cm)	Olivenöl für die Schüsseln
---	----------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° einschalten. Keramikschüsseln mit Olivenöl einfetten, auf ein Backblech stellen und in den noch fast kalten Backofen (Mitte) schieben.
2. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Zucker und Mehl in einer Schüssel vermischen.
3. Eier mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig schlagen. Zimtpulver und Zitronenschale unterrühren. Dann unter ständigem Rühren zuerst die Milch und danach die Zucker-Mehl-Mischung hinzugeben. Alles zu einer cremigen Masse verrühren.
4. Das Backblech mit den heißen Keramikschüsseln aus dem Ofen nehmen. Pudding in die Schüsseln füllen und im heißen Backofen (Mitte) in 20-25 Min. garen. Pudding abkühlen lassen und vor dem Servieren im Kühlschrank 30 Min. kühlen.