

Rezept

Saftiger Nusspudding

Ein Rezept von Saftiger Nusspudding, am 07.11.2024

Zutaten

150 g Haselnusskerne	100 g Datteln, getrocknete Feigen oder getrocknete Bananen
4 EL Orangenlikör, Sherry, Portwein oder ein ungesüßter Fruchtsaft	1 unbehandelte Orange
50 g Zartbitterschokolade	1/2 unbehandelte Zitrone
1 Prise Salz	4 Eier (Größe M)
100 g Zucker	80 g Butter
1/2 TL gemahlener Zimt	1 EL Kakaopulver
Butter und Semmelbrösel für die Form	je 1 Prise gemahlener Anis und Pfeffer und gemahlene Gewürznelken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 zum Sattessen oder für 6 nach dem Essen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (auch schon jetzt: Umluft 160 Grad). Die Puddingform vorbereiten: gut ausbuttern und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Haselnüsse auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen. Auf ein frisches Küchentuch schütten, den freien Tuchteil über die Nüsse legen und diese im Tuch hin und her rollen. So verlieren sie den größten Teil ihrer braunen Häute. Nüsse abkühlen lassen, dann fein reiben.
2. Schon während die Nüsse im Ofen sind, die Datteln, Feigen oder Bananen in kleine Würfel schneiden und mit dem Orangenlikör, Sherry, Portwein oder Saft mischen. Orange und Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die Schokolade aufs Küchenbrett legen und mit einem großen Messer fein zerhacken.
3. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Butter und Zucker mit den Quirlen vom Handrührer gut schaumig rühren, die Eigelbe nach und nach unterrühren. Den Eischnee auf die Creme häufen, Nüsse, Früchte, Kakao und Zimt mit Schokolade auch dazugeben. Alles mit einem Teigspatel locker miteinander vermischen.
4. Die Nussmasse in die Form füllen und gut verschließen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Form ins Wasser setzen, Hitze klein stellen und den Pudding ungefähr 1 Stunde und 20 Minuten garen. Form aus dem Wasser heben, kurz stehen lassen. Dann öffnen und den Pudding vorsichtig auf eine Platte stürzen.