

Zitronige Pudding-Cakes

Zutaten: (7 – 8 Förmchen à 1 ¼ dl)

- 2.5 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 2 EL Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 dl Zitronensaft
- 200 g Zucker
- 30 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1/8 TL Salz
- 1 Prise Salz zum Steifschlagen der Eiweiss
- etwas Vanillemark
- 2 grosse Eier, Eiweiss und Eigelb getrennt

Zubereitung:

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Milch und Rahm zusammen aufkochen und sogleich vom Herd nehmen. Den Zitronenabrieb dazugeben und zugedeckt eine Viertelstunde lang ziehen lassen.

Die Milch-Rahm-Mischung durch ein feines Sieb giessen und den Zitronenabrieb entfernen.

Etwa $\frac{3}{4}$ des Zuckers mit dem Mehl, dem Backpulver und dem Salz mischen. Dann die beiden Eigelb, das Vanillemark, den Zitronensaft und die Milch-Rahm-Mischung dazugeben und kräftig rühren. Ergibt einen sehr flüssigen Teig.

Eine Prise Salz zu den beiden Eiweiss geben und diese steif schlagen. Zuerst etwa eine Minute lang auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe, dann die Geschwindigkeit erhöhen und den restlichen Zucker in einem feinen

Strahl dazugeben und weiterschlagen bis das Eiweiss schön glänzt und sich weiche Spitzen bilden (ca. 1-2 Minuten).

¼ des steifgeschlagenen Eiweisses zum Teig geben und mit einem Schwingbesen gut unterrühren. Das restliche Eiweiss dann mit einem Teigschaber ganz vorsichtig unter den Teig ziehen, bis keine Eiweiss-Klümpchen mehr sichtbar sind.

Ein Küchentuch falten und in eine grosse feuerfeste Form geben. Den Teig in die Förmchen füllen (ganz füllen!) und die Förmchen in die grosse Form geben und so auf dem Küchentuch platzieren, dass sie sich nicht berühren.

Die feuerfeste Form jetzt in der Mitte des vorgeheizten Ofens auf einem Gitter platzieren und erst dann das heisse Wasser fürs Wasserbad in die Form füllen. Das Wasser soll etwa so hoch stehen, dass die Förmchen bis zur halben Höhe mit Wasser bedeckt sind. Die Pudding-Cakes etwa 50 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind.

Die Form aus dem Ofen nehmen und die Pudding-Cakes etwa 10 Minuten lang im Wasserbad auskühlen lassen. Dann aus dem Wasserbad heben und ganz auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.