



© le menu

Gedämpfte Puddings mit Mandarinen

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Dämpfen: ca. 30 Minuten

Topf mit Siebeinsatz und Deckel

4 Kaffeetassen von je 1 dl Inhalt

Zutaten

Puddings

- 150 g Butter, weich
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 4 Eier
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Mandarinen

- 3 Mandarinen, geschält, in Schnitzen
- 2 Mandarinen, abgeriebene Schale, Saft ausgepresst
- 4 EL Zucker

Zubereitung

Vorbereiten

Tassen mit Butter bestreichen, mit wenig Mehl bestäuben.

Puddings

Butter mit dem Mixer rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Zitronenschale dazurühren. Eier einzeln dazugeben, daruntermischen. Mehl und Backpulver mischen, begeben, zu einer homogenen Masse mischen. Masse in die vorbereiteten Tassen geben. So viel Wasser in die Pfanne mit dem Siebeinsatz giessen, dass das Sieb knapp bedeckt ist. Wasser aufkochen. Tassen auf den Siebeinsatz stellen, zugedeckt 25–30 Minuten dämpfen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

Mandarinen

mit Mandarinenschale, -saft und Zucker 4–6 Minuten köcheln lassen.

Fertigstellen

Puddings mit einem Holzspiesschen mehrmals einstechen. Mit dem Saft des Mandarinenkompotts tränken. Puddings auf Teller stürzen, mit dem Kompott servieren.

Tipp

Flaumig geschlagenen Rahm dazu servieren.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>