

KUCHEN UND DESSERT

## Orangenpudding aus der Kaiserzeit



### Rezept

- 180 g Zucker
  - 6 Eier
  - 2-3 Orangen
  - Abrieb von  $\frac{1}{4}$  Orange
  - 1 Zitrone
  - 10 -12 g Blatt-Gelatine
  - Weißwein
  - etwas Arrak oder Rum
  - Öl zum Ausstreichen für die Form
1. Eigelb vom Eiweiß trennen, Eiweiß beiseite stellen
  2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
  3. 6 Eigelbe mit dem Zucker und dem Orangenabrieb schaumig rühren
  4. Orangen und Zitrone auspressen und den Saft in einen Messbecher geben

5. Mit Weißwein bis zu ¼ L auffüllen und etwas Arrak oder Rum dazu geben
6. Alles zur Eigelbmasse geben und kurz rühren
7. Die Masse in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen
8. Den Topf vom Herd nehmen und die aufgelöste Gelatine unter die Masse rühren und immer wieder umrühren, bis die Masse nur noch lauwarm ist
9. Das Eiweiß nun gut steif schlagen und sorgsam unterheben
10. Eine Schüssel leicht mit Öl ausstreichen und den Orangenpudding hineingeben. Gut durchkühlen lassen und genießen 😊

♥ Viel Spaß beim Zubereiten ♥