

SCHOKOLADEN HIMMEL'S (HEAVEN) PUDDING

BY CHEF CHARLES

ROUSE



VORBEREITUNGS-ZEIT: 45MIN.

KOCH ZEIT: 15MIN.

ANZAHL: 8-9 PUDDINGS

ZUTATEN: 250G BUTTER IN WÜRFEL

175G SCHOKOLADEN PUDER

200G ZUCKER

4 EIER UND 4 EIGELB

200G MEHL

*50G SCHOKOLADE – SCHOKOLADEN –
SCHMELZ- KERN IM PUDDING, IM AUSFÜHRLICHEN REZEPT)*

NATÜRLICH VANILLE EIS NICHT VERGESSEN UND BRANDY VANILLE SOSSE!

PUDDING BACK-TEMPERATUR: 200 °C / HEISSLUFT 180°C / GASOFEN 6

PUDDING BACK ZEIT 10-12 MIN. (1 MIN. ABKÜHLEN LASSEN)

1. PUDDING NÄPFCHEN (BACKOFENFEST) MIT GESCHMOLZENER BUTTER MIT EINEM PINSEL EINSTREICHEN UND IN DEN KÜHLSCHRANK ODER GEFRIERSCHRANK STELLEN
2. 200G BUTTER IN EINER SCHÜSSEL ÜBER EINEN TOPF MIT KÖCHELNDDEM WASSER SCHMELZEN UND 175G SCHOKOLADEN PUDER HINZUFÜGEN UND VERRÜHREN BIS ES EINE MASSE WIRD – DANN 10 MINUTEN ERKALTEN LASSEN
3. IN EINER 2. SCHÜSSEL DIE 4 EIER UND EIGELB, ZUSAMMEN MIT DEM ZUCKER SOLANGE VERRÜHREN BIS EINE WEISSE KLEBRIGE MASSE ENTSTEHT UND NUN DAS MEHL 200G ÜBER DIE MASSE SIEBEN UND VERRÜHREN. (WENN DU WILLST NIMM EIN ELEKTRISCHES RÜHRGERÄT)
4. DANACH MIX DIE GESCHMOLZENE SCHOKOLADEN BUTTER, NACH UND NACH UNTER DIE „EIER/MEHL „MASSE, BIS EIN LEICHTER KUCHENTEIG ENTSTEHT. (TEIG KANN AUCH SPÄTER VERBRAUCHT WERDEN AUSFÜHRLICHES REZEPT)
5. STELLE DEN OFEN AN BIS ER DIE ERFORDERLICHE TEMPERATUR ERREICHT HAT UND FÜLLE DIE TEIG MASSE GLEICHMÄSSIG IN DIE NÄPFCHEN/FORMEN.
6. NACH 10-12 MINUTEN BACKZEIT (GEFORMTE KRUSTE IST SICHTBAR) AUS DEM OFEN NEHMEN UND FÜR EINE MINUTE ABKÜHLEN LASSEN UND DANN LANGSAM DEN SCHOKOLADEN PUDDING AUS DER FORM ENTFERNEN.
7. UND MIT VANILLE EIS* UND VANILLE BRANDY SOSSE* SERVIEREN.

(©FOTOS COPYRIGHT CHARLES ROUSE)