

Orangenpudding mit Ingwer

Dessert » Pudding-Dessert

Zutaten (4 Personen)

- » 3 EL Honig
- » 2 EL kandierter Ingwer
- » 2 Orange(n)
- » 100g Butter/Margarine
- » 100g Zucker
- » 2 Ei(er)
- » 175g Mehl
- » 1/2 TL Backpulver
- » 75g Rosinen

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Eine Puddingform (1l Inhalt) mit Öl einpinseln. Den Boden mit Backpapier auslegen und den Honig auf das Papier streichen. Den kandierten Ingwer sehr fein würfeln.

2. Die Orangen heiß waschen und trockentupfen. Eine Orange in Scheiben schneiden und die Puddingform damit auslegen. Von der anderen Orange die Schale fein abreiben, die Frucht halbieren und auspressen.

3. Butter und Zucker cremig rühren. Eier, Mehl, Backpulver, 2EL Orangensaft, Ingwer und Rosinen dazugeben, alles gut miteinander verrühren und in die Puddingform füllen.

4. Die Form fest mit Alufolie verschließen und in einen passenden Topf stellen. Soviel Wasser angießen, das die Form halbhoch darin steht. Den Topf auf die Herdplatte stellen und das Wasser zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und den Orangenpudding etwa 13/4 Stunde im Wasserbad garen.

5. Pudding herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem spitzen Messer vom Formrand lösen. Den Pudding stürzen. Evtl. mit einer Vanillesoße servieren.

Nährwerte: 580kcal/E9g/F25g/KH78g pro Portion

angelegt am: 01.02.2004

Rezept-Nr: 911

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke