

RumPudding bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 ml Milch, 2 getrennte Eier, 75 gr Zucker, 1 Päckchen Gelatine, 50 ml heißes Wasser, 50 ml Rum, 300 ml Sahne.

Die Zubereitung:

Eigelb und Zucker rund 15 Minuten in einer Schüssel verrühren, Milch aufkochen und langsam unter die Eigelbmasse rühren, bis die Masse eindickt, u.U. noch einmal auf den Herd stellen. In eine Schüssel und abkühlen lassen. Die Gelatine im heißem Wasser auflösen, Eiweiß steif schlagen und aufgelöste Gelatine, Eiweiß und Rum unter die abgekühlte Masse heben. In eine angefeuchtete, gezuckerte Form (ca. 1 Liter Fassungsvermögen) geben und im Kühlschrank rund eine Stunde kühlen, bis sie fest geworden ist. Zum Servieren stürzen und mit Schlagsahne garnieren.

Guten Appetit!