Rezept für Frankfurter Pudding mit Beeren und Vanillesauce aus unserem Kochkurs - Hessische Küche.

Zutaten:

- 100g Zwieback in Würfeln
- 50g Rosinen
- 1 pck. Orangeat
- 7 Bio Eier gr. M
- 150g Zucker
- 1 Bio Zitrone
- 200 ml Sahne
- 2 Vanilleschoten

Zubereitung:

Zwiebackwürfel mit Rosinen, 100g Zucker, 5 Eigelben, Orangeat, 100ml Sahne, Abrieb und Saft der Zitrone und 1 Vanilleschote vermischen.

Eiklar steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Eine Backform ausfetten und die Masse einfüllen.

Den Pudding bei 160°C ca. 25min. Backen.

Sahne, Eier, Zucker und Vanilleschote auf einem Wasserbad zur Rose aufschlagen.

Vanillesauce mit dem warmen Frankfurter Pudding servieren.