



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Februar

Lemon Pudding Cake

von Kate Egetmeyer

Dieser Nachtisch wird im Wasserbad zubereitet und ist eine leckere Abrundung für ein Fischmenü, was bei der Premiere dieses Rezeptes auf Mull 2009 bestätigt wurde!

Zutaten für 6 Wanderer:

2 EL	Butter
100 g	Zucker
2 Eier	getrennt (Zimmertemperatur)
3 Eßl	Mehl
435 ml	Milch
60 ml	Zitronensaft (ungefähr von 2 Zitronen)
1 Eßl	geriebene Zitronenschale
1-2 l	kochendes Wasser

Zubereitung

1. Backofen auf 175° C vorheizen.
2. Die Form (Glas oder Keramik), 20x20 cm oder ähnliche Größe, fetten.
3. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Masse hell wird, die Eigelbe gut unterrühren und nun das Mehl in den Teig einrühren.
4. Milch, Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben. Langsam weiterschlagen bis die Masse eine gleichmäßige Konsistenz hat.
5. Eiweiß steif schlagen, aber nicht zu sehr, sonst wird der Eischnee trocken und läßt sich nur schwer mit der Zitronenmischung kombinieren.
6. Mit einem Gummischaber den Eischnee vorsichtig unterheben.
7. Den fertigen Teig in die gefettete Form streichen und in eine größere Form stellen.
8. Nun die beiden Formen auf das Ofengitter stellen und die größere Form mit kochendem Wasser 3 cm hoch auffüllen.
9. Im Ofen 45 Minuten backen bis der Pudding Cake leicht gebräunt ist.
10. Den Lemon Pudding Cake 15 Minuten stehen lassen, mit Puderzucker verzieren oder mit Schlagsahne servieren.

Tipp: Lemon Pudding Cake ist unbedingt noch warm zu genießen!



Bonappetit!