

Im Wasserbad gegarte Puddings

WERKZEUG

6 feuerfeste Förmchen, portionengrösse

ZUTATEN

150 g Butter, Zimmertemperatur
100 g Zucker, fein
1 Ei Vanillezucker
2 Eier
2,5 dl Milch
300 g Weissmehl
1 Pck. Backpulver
Butter zum Ausbuttern der Förmchen

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Butter, den Zucker, den Vanillezucker und die Eier schaumig schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Milch hinzugeben, gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver hinzugeben und gut mischen. Die Puddingmasse in die gut ausgebutterten Förmchen verteilen. Ein tiefes Backblech 3 cm hoch mit Wasser füllen. Den Boden mit einem Küchentuch auslegen. Die Puddingförmchen auf das Tuch stellen und 45 bis 50 Minuten backen, bis die Oberfläche kross ist.