

REZEPT FÜR 6 PORTIONEN

Rezept von La Tavola

Haselnusspudding mit Kumquats

ZUTATEN

- 1 Grundrezept, 115 g des Zuckers durch Rohrzucker ersetzen
- 75 g Mehl durch 50 g geriebene Haselnüsse ersetzen
- 1 Bio-Orange, Abrieb
- 300 g *Kumquats, gewaschen, geviertelt, entkernt
- 100 g *Zucker
- 1 *Vanillestange, in Stücke geschnitten

Garnitur

- 200 g Crème fraîche, gut verrührt
- 2 Kumquats, gewaschen, geviertelt, entkernt

ZUBEREITUNG

Die *Zutaten 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln, auskühlen lassen, die Vanillestücke entfernen und in die gut ausgebutterten Förmchen verteilen. Die Orangenschale unter die Puddingmasse mischen und nach Grundrezept fertigstellen. Mit der Crème fraîche und den Kumquats garnieren.

