

Käferbohnenpudding mit Kürbiskernöl



Nachspeise

Rezeptart



90

Zubereitung



mittel

Schwierigkeit



Zutaten für 6 Portionen

Teig:

60 g zimmerwarme Butter

4 Eidotter

30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

40 g Schokolade, geschmolzen

80 g Walnüsse, gerieben

80 g Steirische Käferbohnen g.U.,
passiert

4 Eiklar

80 g Kristallzucker

Butter und Semmelbrösel für die
Förmchen

heißes Wasser für das Backblech

Brombeerschaum

250 ml Schlagobers

4 - 6 EL Brombeerpüree, passiert

1 Vanilleschote

Staubzucker nach Geschmack

Minzeblätter zum Garnieren

Schokosauce

125 ml Schlagobers

120 g dunkle Schokolade

Rum nach Belieben

Zubereitung

Die Backformen mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln oder Kristallzucker ausstreuen, den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eiklar zu Schnee aufschlagen, den Kristallzucker nach und nach einrieseln lassen und den Schnee schlagen, bis er glänzt.

Die Butter in einer separaten Schüssel cremig rühren, die Dotter, das Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und die geschmolzene Schokolade langsam unterrühren. Walnüsse und Steirische Käferbohnen g.U. unter die Masse rühren und abschließend den Eischnee unterheben.

Die Masse in die vorbereiteten Formen füllen, dabei nicht höher als zu drei Vierteln, da die Masse beim Backen aufgeht. Die Formen auf ein tiefes Backblech stellen, heißes Wasser auf das Blech gießen, und den Käferbohnenpudding ca. 30 Minuten backen. Den Pudding leicht überkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen und anrichten.

Das Schlagobers steif aufschlagen, das Brombeerpüree und etwas Mark einer Vanilleschote locker unterrühren, nach Geschmack süßen.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und auf Teller dressieren, mit einem Zweig Minze garnieren. Den lauwarmen Pudding dazu setzen, mit Schokosauce übergießen und genießen.

Das Schlagobers in einem Topf erwärmen, die Schokolade darin schmelzen und glatrühren. Nach Belieben mit etwas Rum verfeinern.

Tipp: Wenn das Rezept glutenfrei zubereitet werden soll, statt der Semmelbrösel Zucker zum Ausstreuen der Formen nehmen.

Rezept von Barbara Zenz