



Warmer Brot-Gewürzpudding mit Chrysantus-Schaum

Rezept: Andreas Miessmer
Rezept für 4–6 Personen

FÜR DEN PUDDING:

120 g Butter
120 g Zucker
3 Eigelbe
60 g geriebene Mandeln
160 g frisches Roggenbrot
1/2 TL Lebkuchengewürz
1 TL Zwetschgenwasser
2 EL Rotwein
3 Eiweiß
1 EL Puderzucker

AUSSERDEM:

Butter und Zucker für die Förmchen
4 feuerfeste Auflaufförmchen

FÜR DEN CHRYSANTUS-SCHAUM:

4 Eigelbe
125 ml Chrysantus Bier oder alternativ ein Lagerbier
4 cl Chrylonge
2 EL Schwarzwälder Tannenhonig 40 g

1. Backofen auf 220° C vorheizen, 4 Auflaufförmchen gut mit Butter ausfetten und mit Zucker austreuen. Dann Butter in einer Schüssel zusammen mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Im Anschluss die Eigelbe nach und nach unterrühren.
2. Roggenbrot in einer Küchenmaschine zerkleinern und mit Mandeln und Lebkuchengewürz vermengen. Unter die Eigelb - Buttermasse rühren und Zwetschgenwasser, sowie Rotwein zugeben.
3. Eiweiß steif schlagen und den restlichen Zucker einstreuen. Eischnee vorsichtig unter die Brotmasse heben und die vorbereiteten Auflaufförmchen damit befüllen.
4. Förmchen in ein Wasserbad setzen und im Ofen 18–22 Minuten goldbraun backen. Die Desserts sind gar, wenn bei einer Stäbchenprobe mit einem Holzspieß kein Teig mehr anhaftet.
5. Kurz vor dem Servieren Eigelbe mit Honig in einen Kessel geben, schaumig rühren und Chrysantus sowie Chrylonge unterrühren. Kessel auf ein vorbereitetes, kochendes Wasserbad setzen und die Masse mit dem Schneebesen solange schlagen, bis die Konturen des Schneebesen deutlich erkennbar werden. Vorsicht, nicht kochen! Danach herausnehmen und 1–2 Minute nachschlagen.
6. Zur Fertigstellung die Gewürzpudding aus dem Ofen nehmen, stürzen und die Oberfläche mit Puderzucker bestäuben. Chrysantus-Schaum leicht darüber gießen und sofort servieren. Nach Belieben eine Kugel Vanilleeis oder ein Zwetschgenkompott dazu servieren.

Chrysantus Bier ist ein saisonales Bier das nur exklusiv bei der **Schlossbrauerei Stöckle in Schmieheim** erhältlich ist. Alternativ kann ein Lagerbier verwendet werden.

Die Koch-Videos sind ab dem 03. November
online abrufbar unter: www.youtube.com/stadtlahr