

Nuss- und Semmelpudding im Wasserbad

von Birte Plautz, Annette Siemann und Mechthild Kövener aus Ostbevern

Nusspudding

Zutaten:

150 g Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ bis ¾ Päckchen Backpulver
2 Eier
300 g Mehl
200 g gemahlene Haselnüsse
125 ml Milch
Margarine zum Einfetten der Form
Paniermehl zum Ausstreuen der Form
Zartbitterkuvertüre als Deko nach Geschmack

Zubereitung:

Eier, Margarine, Zucker und Vanillezucker einige Minuten schaumig schlagen. Mehl, Haselnüsse und Backpulver vermischen und mit den anderen Zutaten sowie der Milch zu einem glatten Teig verrühren.

Eine verschließbare Puddingform (die von Birte Plautz hat einen Durchmesser von ca. 20 cm und eine Höhe von 15 cm) einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig einfüllen. Die Form sollte etwa zur Hälfte gefüllt sein, da der Kuchen beim Kochen noch aufgeht. Deckel drauf und die Form in einen Topf stellen, der die Form zwar ganz aufnimmt, aber im Durchmesser nicht viel größer als die Form sein sollte. Die Form könnte im Wasserbad sonst zur Seite kippen und der Kuchen wird schief. So viel Wasser einfüllen, dass die Form so eben schwimmt. Das Wasser aufkochen und die Kuchenform im geschlossenen Topf etwa zwei Stunden leicht köcheln lassen.

Den Deckel abnehmen und den Kuchen auf einen Teller stürzen. Falls sich der Kuchen nicht sofort problemlos löst, die Form mit einem nassen Küchentuch bedecken. Durch die Abkühlung sollte sich der Kuchen dann lösen. Den Kuchen nicht länger in der Form lassen, sonst wird er matschig. Wenn er erkaltet ist, den Kuchen mit Zartbitterkuvertüre überziehen.

Tipp: Wer keine Puddingform hat, kann den Kuchen auch in mehreren Weckgläsern einkochen. Dabei beachten: Die Weckgläser sollten immer nur zur Hälfte gefüllt sein, weil der Kuchen noch aufgeht.

Semmelpudding

Zutaten:

ca. 300 g trockene Brot- oder Brötchenreste (kein Vollkorn)
½ Liter heiße Milch

3 Eier
100 g Zucker (plus etwas Zucker für den Eischnee)
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Margarine
½ Päckchen Backpulver
Margarine zum Einfetten der Form
Paniermehl zum Ausstreuen der Form

Zubereitung:

Die Brotreste in grobe Würfel schneiden und mit der Milch gleichmäßig übergießen. Einige Minuten einweichen lassen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit 100 g Zucker, dem Vanillezucker und der Margarine cremig schlagen. Die eingeweichten Brotreste mit Backpulver und der Eigelbcreme vermengen. Schließlich den Eischnee unterheben. Eine verschließbare Puddingform (s. o.) einfetten und mit Paniermehl austreuen. Die Brotmasse einfüllen. Die Puddingform verschließen und ebenso wie den Nusspudding etwa zwei Stunden im Wasserbad köcheln. Den Deckel abnehmen und den Kuchen auf einen Teller stürzen.

Fruchtsoße zum Semmelpudding

Zutaten:

Äpfel, Birnen, Holunderbeeren, etwas Zimt und Zucker

Zubereitung:

Gleich viele Äpfel und Birnen schälen und in Stückchen schneiden. Holunderbeeren dazu geben, ebenso Zimt und Zucker. Das Ganze aufkochen, pürieren und heiß in Schraubgläser füllen. Die Gläser etwa 10 Minuten auf den Kopf stellen. Wenn die Gläser fest verschlossen sind, ist die Fruchtsoße einige Zeit haltbar. Die Menge des Obstes hängt von der gewünschten Soßenmenge bzw. von der gewünschten Holundernote ab. Zimt und Zucker ebenfalls nach Geschmack hinzufügen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Samstag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.