

Schokoladen-Mandel-Pudding

Rezept-Info:

Personenzahl:	5 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

70 g	Butter	100 g	Zucker
5	Eier	100 g	Ger. Mandeln
50 g	Paniermehl	100 g	Schokoladenraspel
1 Tl.	Kakao		

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mandeln, Schokoraspele und Kakao hinzurühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Rührmasse heben. Den Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute, längliche Form geben. Auf den Rost stellen, in den Backofen schieben. Ober- und Unterhitze 190 °C, Einschubebene 2, 30-40 Min. Heißluft 160 °C, Einschubebene 2, 30-40 Min. Dazu: Dickflüssig geschlagene Sahne mit Eierlikör.