

Winzer-Rezepte aus Übersee

Louis van der Riet empfiehlt:

Malva Pudding aus Südafrika & Muscat de Frontignan

Zutaten

Für den Malva Pudding

200g Puderzucker
2 Eier
2 EL Aprikosenmarmelade
200 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Natron
2 EL Butter
125 ml Milch
1 TL Weißweinessig

Für die Sauce

250 ml Sahne
100 g Zucker
125 g Butter
1 Prise Salz
125 ml Muscat de Frontignan (alternativ Orangensaft)



Zubereitung

Backofen auf 180 ° C vorheizen; ofenfeste Form einfetten. Puderzucker mit Eiern 5 Minuten schaumig schlagen und passierte Aprikosenmarmelade nach und nach untermischen. Mehl in Schüssel sieben und mit Natron und Salz mischen. 3 EL Butter mit Essig und Milch in einem kleinen Topf sanft erwärmen. Mehlmischung im Wechsel mit der warmen Milch mit einem Teigschaber unter die Eier ziehen. Teig in die Form gießen und 40 – 45 Minuten backen. Gartest: Holzstäbchen in den Teig stecken – es darf kein Teig kleben bleiben. Zwischenzeitlich alle Zutaten für die Sauce in einem kleinen Topf rund 15 Minuten sanft erhitzen (nicht kochen!), bis der Zucker aufgelöst ist; dabei umrühren. Malva Pudding aus dem Ofen nehmen, mehrfach mit einer Gabel einstechen und sofort die heiße Sauce darüber gießen. Mit der restlichen Sauce heiß oder kalt servieren. Dazu ein gut gekühlter Muscat de Frontignan von De Krans.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de