

Laugenbrezen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeise
Lebkuchen
Schokolade

125 g altbackener Lebkuchen
100 g Zucker
75 g Blockschokolade
1/2 ts Vanillearoma
75 g Butter
1/8 l Milch
2 tb bittersüßer Kräuterlikör
4 Eigelb
5 Eiweiß
1 pn Salz
Haselnüsse; gemahlen

* Quelle
- Videotext
- ARD/ZDF

* erfaßt von
- Frank Dingler
- 18.12.1998

Den Lebkuchen und die Blockschokolade zerbröseln. Butter, Eigelb, Zucker und Vanillearoma in eine Schüssel geben und schaumig schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Dann eßlöffelweise die Milch, Schokolade und den Lebkuchen nacheinander untermischen. Zum Schluß den Kräuterlikör unterheben.

Danach das Eiweiß mit dem Salz zu schnittfestem Schnee schlagen und locker, aber gründlich unter die Masse heben.

Nun eine Puddingform gut mit Butter einfetten, dabei auch den "Schornstein" der Form nicht vergessen, und mit den Haselnüssen austreuen.

Den Teig einfüllen und die Form schließen. Die Fettpfanne des Backofens mit kochendem Wasser füllen. Den Pudding bei 200 °C (Gas Stufe 3) 65 Minuten garen.

Dazu halbsteifgeschlagene Sahne servieren.