Zitronen-Pudding-Kuchen

Mit diesem tollen Rezept gelingt das neue Lieblingsdessert, ein feiner Zitronen-Pudding-Kuchen in Portionsförmchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

200 g	Zucker
80 g	Mehl
3 Stk.	Eier
2 EL	Butter
250 ml	Milch
5 EL	Zitronensaft
1 TL	Zitronenschalen
0.5 TL	Salz
Nach Belieben	Heidelbeeren (frische)

Zubereitung

1. Für den **Zitronen-Pudding-Kuchen** zuerst das Backrohr auf 175 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und die Förmchen mit Pflanzenöl einfetten. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker zufügen und mit der Gabel oder dem Schneebesen durchmischen.

2. Die Eier trennen. Dotter und weiche Butter schaumig schlagen. Milch, Zitronensaft und Zitronenschale kurz unterrühren. Die feuchten Zutaten mit dem Schneebesen unter die trockenen Zutaten rühren, bis sich alles vermischt hat. Das Eiklar mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

3. Den Teig in die Förmchen verteilen, diese in einen Bräter stellen. Den Bräter in den Ofen schieben und mit Wasser befüllen, sodass die Förmchen halb im Wasser stehen. Rund 35 Minuten lang goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Den Kuchen in den Förmchen servieren und die frischen Heidelbeeren dazu reichen.

Unsere Empfehlung
ofenfesten Förmchen
200ml aus Keramik

hier bestellen



Tipp

Zum Zitronen-Pudding-Kuchen schmecken auch Brombeeren, Himbeeren oder Erdbeeren, je nach Saison.