

# Gebackener Pudding

Den gebackenen Pudding, bekommt man in einigen asiatischen Restaurants als Dessert angeboten. Ein Rezept, das einen Nachtisch mal ganz neu definiert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 7,0 h

**Gesamtzeit:** 7,7 h



## Zutaten

### Für den Pudding

0.5 l	Milch
1 Stk.	Vanilleschote
50 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	Finesse (Zitronenabrieb)
45 g	Speisestärke

### Zum Panieren

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Schuss	Milch
100 g	Semmelbrösel

### Zum Ausbacken

Nach Belieben	Öl
---------------	----

### Zum Garnieren

Nach Belieben	Zimt
Nach Belieben	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für den **gebackenen Pudding**, die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit einem Messer das Mark herauskratzen.
2. Dann von der Milch 6 EL entnehmen und in eine kleine Schüssel geben. Die restliche Milch mit dem Vanillemark, der Vanilleschote, dem Zitronenabrieb und dem Zucker in einen Topf geben. Die Milch in der Schüssel derweil mit der Stärke klumpenfrei glattrühren.
3. Nun die Milch in dem Topf unter Rühren zum Kochen bringen, den Topf vom Herd ziehen, die Stärkemilch mit dem Schneebesen einrühren und den Topf wieder auf die Kochstelle ziehen. Unter Rühren sollte die Masse jetzt kurz kochen, bis diese dicklich ist. Dann die Schote dem Pudding entnehmen.
4. Jetzt eine viereckige Schale (ca.12x12cm) mit kaltem Wasser ausspülen und den Pudding hineingeben. Ist der Pudding etwas abgekühlt, sollte er über Nacht (ca.7 Stunden) im Kühlschrank gelagert werden.
5. Als nächstes den Pudding stürzen und in 9 gleichmäßig große Teile schneiden.
6. Dann die Eier, auf einem tiefen Teller, mit der Milch verschlagen und einen weiteren Teller mit Semmelbröseln bereitstellen. Dann die einzelnen Puddingstücke (sehr vorsichtig) erst in Ei und anschließend in Semmelbröseln wälzen. (Für mehr Stabilität, kann man die Stücke auch 2 mal panieren)
7. Danach etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Puddingstücke von beiden Seiten einige Minuten goldbraun ausbacken. Zum Schluss den gebackenen Pudding warm servieren und nach belieben mit Zimt und Zucker bestreuen.

## Tipp

Den gebackenen Pudding am besten noch zusätzlich mit etwas Vanillesoße genießen.