Leckerer Zitronenpudding

Sauer macht lustig, heißt es auch in diesem Rezept aus Australien. Ein leckerer Zitronenpudding schmeckt kleinen und großen Leckermäulchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

40 g	Butter
1 EL	Butter (zum Einfetten der Form)
1 Tasse	Zucker
4 Stk.	Eier (getrennte)
0.5 Tassen	Mehl
1 TL	Backpulver
3 Stk.	Zitronen (den Saft und die Schale davon)
1.5 Tassen	Milch

Zubereitung

1. Für den leckeren Zitronenpudding zunächst den Backofen auf 160°C vorheizen. Eier trennen. Butter mit der abgeriebenen Zitronenschale und der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.

2. Nach und nach das Eigelb, Mehl, Backpulver, Milch und Zitronensaft unterrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und den Eischnee dann unter den Teig heben.

3. Eine kleine Auflaufform mit Butter einfetten und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Eine Fettpfanne mit Wasser füllen und die Auflaufform hineinstellen. Im Ofen ca. 50 Minuten

backen.

4. Während des Backens bildet sich eine leicht goldbraune Biskuitschicht wie bei einem Soufflé, unter der sich die Zitronencreme befindet. Den Zitronenpudding aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zu diesem leckeren Zitronenpudding wird traditionell Vanilleeis serviert.