Leckeres Mohr im Hemd

Eine traditionelle österreichische Süßspeise ist das leckere Mohr im Hemd. Mit diesem Rezept kann man es auch ganz einfach selbst zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Foto: crosseye Marketing

Zutaten

80 g	Butter
5 Stk.	Eier
80 g	Kochschokolade
80 g	Kristallzucker
250 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Walnüsse (gerieben)

Für die Schokoladenglasur

120 g	Kochschokolade
500 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für das leckere Mohr im Hemd zuerst die Walnüsse sehr fein hacken oder mahlen. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach das Eigelb unterrühren.

2. Schokolade in einer kleinen Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen und mit den Walnüssen in die Eigelb-Butter-Masse rühren. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee

vorsichtig unterheben.

3. Die Masse in kleine Puddingformen füllen und diese in ein heißes Wasserbad geben. Dort bei niedriger Temperatur ca. 30 Minuten köcheln lassen. Währenddessen das Vanillepuddingpulver mit Milch und Vanillezucker laut Packungsanleitung zu einem Vanillepudding zubereiten. Kochschokolade fein reiben und kräftig unter den Pudding rühren. Schlagobers steif schlagen.

4. Die Küchlein aus den Puddingformen auf Dessertteller stürzen und die warme Schokosauce darüber gießen. Schlagobers dazu anrichten und alles sofort servieren.

Tipp

Ein leckeres Mohr im Hemd schmeckt auch sehr gut in Kombination mit frischen Früchten.