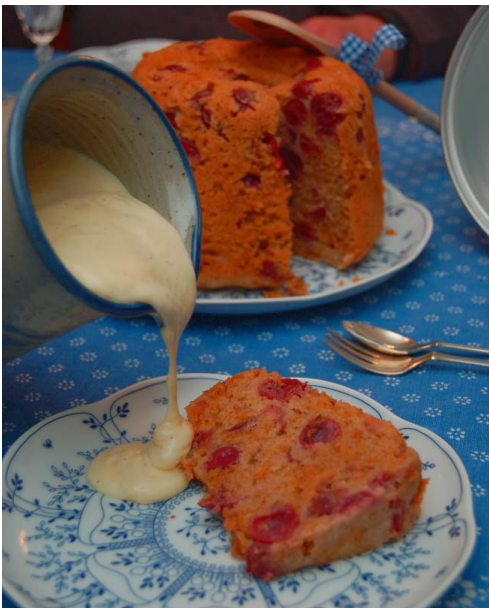


Das April-Rezept 2019 der LandFrauen

Von Anne Schmaljohann vom KreisLandFrauenVerband Herzogtum Lauenburg e.V. <http://www.landfrauen-herzogtum.de>

Ein besonderer Nachtisch aus Schleswig-Holstein in einer anderen Variante.

Großer Hans als Amarettini-Kirschpudding



Zutaten:

- 2 Gläser Sauerkirschen
- 140 g Semmelbrösel
- 250 g Butter
- 200 g Amarettini
- 140 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 6 Eier
- 4 TL Zucker
- 4 TL Limettensaft
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

2 Gläser Sauerkirschen gut abtropfen lassen und den Saft für Saftsoße auffangen. Die Semmelbrösel in der Butter anrösten und abkühlen lassen. Die Amarettini in der Tüte mit dem Nudelholz zerbröseln. Das Weizenmehl mit dem Backpulver und den Amarettini-Butterbröseln mischen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Limettensaft zu einer Crème verrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steifschlagen und unter den Teig heben.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Teig in die gut gefettete Puddingform (alternativ in konisch geformte, gefettete Weckgläser) geben, Deckel auch einfetten und verschließen (Weckgläser mit Klammern). Im Wasserbad bei geschlossenem Topfdeckel und schwacher Hitze 60 bis 75 min leicht köcheln lassen. Warm servieren, dazu passt andickte Saftsoße, Vanillesoße oder halb steifgeschlagene Sahne.

Guten Appetit!