

Pumpernickel-Pudding

400 g Pumpernickel,
250 ml heiÙe Milch,
100 g Rosinen,
100 g Zucker,
5 Eigelb, 5 EiweiÙ,
50 g Zartbitterschokolade, geraspelt,
1/2 TL Zimtpulver,
4 cl Rum,
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone,
100 g gemahlene Haselnüsse,
50 g Butter,
2 EL Semmelbrösel

Pumpernickel fein zerbröseln, mit der heißen Milch übergießen und gut vermengen. Diese Masse 1 Stunde ruhen lassen. Rosinen in etwas heißem Wasser einweichen. Zucker und Eigelb schaumig schlagen.

Schokolade, Zimt, Rum, Zitrone und Haselnüsse zugeben und gut verrühren. Diese Eigelbmasse mit der Pumpernickelmasse gut vermengen.

EiweiÙ zu Schnee schlagen und unterheben. Eine Kochpuddingform gut ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Form mit der Masse zu 3/4 füllen und verschließen.

Im siedenden Wasserbad 60 Minuten garen. Form aus dem Wasserbad nehmen und kurz ruhen lassen.

Anschließend auf eine vorgewärmte Platte stürzen und den Pudding mit VanillesoÙe servieren.