

Quarkpudding

Zutaten (für 1,5l Wasserbadform) :

100 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
500 g Speisequark
75 g Grieß
2 – 3 EL Zitronensaft
1 Päckchen Käsekuchenhilfe

Zum Ausbuttern der Form :

Etwas Margarine oder Butter
Semmelbrösel



Zubereitung:

Die Pudding – Wasserbadform gut mit Butter oder Margarine ausstreichen und mit Semmelbrösel austreuen. Ob die Form gut ausgebuttert wurde, sieht man daran, dass die Semmelbrösel überall gleichmäßig haften bleiben.

Die Eier trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und kühl stellen. Die Butter erwärmen und geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Eigelbe, Quark, Grieß und Zitronensaft zufügen. Dann die Käsekuchenhilfe gut unterrühren. In einen großen Topf der hoch genug sein muss, dass der Deckel über der Puddingform noch schließt, so viel Wasser einfüllen, dass die Puddingform zur Hälfte im Wasser steht. Das Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen den Eischnee unter die Puddingmasse ziehen und die Masse für den Quarkpudding in die vorbereitete Puddingform füllen. Die Form mit dem Deckel verschließen und in den Topf mit dem kochenden Wasser stellen. Den Quarkpudding bei geschlossenem Topfdeckel eine Stunde im Wasserdampf garen.

Den Quarkpudding mit frischem Fruchtmus – zum Beispiel Himbeeren - Mus servieren.