

# Orangenpudding

## **ZUTATEN:**

FÜR 12 kleine Förmchen

3 Eier  
2 EL Zucker  
1 Pkg. Bourbon Vanillezucker  
250ml Milch  
100ml frisch gepresster Orangensaft  
Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange  
Msp. Zimt  
1 TL Orangenblütenwasser (Apotheke)

## Zum Bestreuen

4 EL Mandelstifte  
12 Physalis



## **ZUBEREITUNG:**

Alle Zutaten im Mixer gut durchmischen, bis die Masse schaumig wird. Die Mischung auf 12 kleine Förmchen, zB Espressotassen oder kleine Gläser, verteilen und mit hitzebeständiger Folie abdecken.

Die Förmchen in den gelochten Garbehälter stellen und in der 3. Rille von unten, bei 85°C, Dampfgarstufe, ca. 20 Minuten garen. Der Pudding ist fertig, wenn sich die Oberfläche elastisch anfühlt.

Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, auf den Pudding streuen und mit den Physalis dekorieren.

GUTEN APPETIT