

Schokopudding mit ganzer Orange

Rezept für 6 – 8 Personen

Zutaten:

80 g Butter
50 g dunkle Schokolade
170 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Kakaopulver
170 g Zucker
2 Eier
2 EL Milch
1 Orange (unbehandelt)
80 g Butter (2)
80 g Zucker (2)
Schlagrahm



Zubereitung:

In einem Topf etwas Wasser zum Sieden bringen und darin die ganze Orange mindestens 10 Minuten zugedeckt bei grosser Hitze kochen.

Inzwischen eine Puddingform oder Schüssel, die 1.3 Liter fasst, einfetten. Butter und Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad zerlaufen lassen. Mehl und Kakaopulver in eine Rührschüssel geben, die zerlassene Butter und die geschmolzene Schokolade und anschliessend Zucker, Eier und Milch hinzufügen und alles gut vermischen. Etwa zwei Drittel der Masse in die Form füllen, dabei in die Mitte eine Vertiefung drücken.

Wenn die Orange rund zehn Minuten gekocht hat, müsste ihre Schale weich sein. Die Frucht aus dem Kochwasser nehmen, mit einer Gabel oder einem Spiess rundherum einstechen und in die Mitte der Puddingmasse setzen. Man kann die Orange auch in mehrere Stücke schneiden, um Kerne oder die faserigen Teile in der Mitte zu entfernen und sie dann wieder zusammensetzen (das macht das Portionieren leichter).

Die Butter (2) in Würfel schneiden, zusammen mit dem Zucker (2) um die Orange herum verteilen und diese mit der restlichen Puddingmasse bedecken. Den Pudding mit Pergamentpapier und dann mit Alufolie zudecken und in den Topf mit kochendem Wasser setzen (die Form sollte bis zur Hälfte im Wasser stehen). Zwei Stunden garen lassen. Dabei ab und zu überprüfen, ob Wasser nachgegossen werden muss.

Den Pudding auf einen Servierteller stürzen und mit Schlagrahm oder Custard (eine Art süsser Eierstich) servieren.