

Buttermilchpudding

Eine süsse Nachspeise nach einem delikaten Essen

Nachspeise



Zutaten für 4 Personen:

30 g Butter oder Margarine	100 g Zucker
2 Eier getrennt	30 g Mehl
eine Prise Salz	Vanille nach Geschmack
200 ml Milch	250 ml Buttermilch

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eiweiss steif schlagen und kühl stellen. Die Eigelbe mit Zucker, Mehl und Butter vermischen.

Milch, Buttermilch und Vanille dazugeben und mit der Masse verrühren. Den steif geschlagene Eischnee vorsichtig unterrühren. Dann die Masse in eine feuerfeste Form geben und im Ofen bei 180° ungefähr eine Stunde backen.

Kurz aufkochen lassen und auf kleiner Hitze ein wenig eindicken lassen.

Das Fleisch in mittelgrosse Stücke schneiden, in die abgekühlte Marinade einlegen und über Nacht ziehen lassen.

Aprikosen in kaltem Wasser für ca. 2 Stunden einweichen. Dann Wasser abgiessen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Dann abwechselnd Fleisch, Speckwürfel und Aprikosen auf die Spiesse stecken und über einen Holzkohlegrill braten.

Zusätzlich kann man auch Zwiebelscheiben aufspiessen.

Als Beilage unbedingt Salate servieren.