Süsse Zucchini - Puddings

Dessert für 6 Förmchen von je ca. 1 - 1,5 dl Inhalt

Einkaufsliste

	Butter
	Zucker
3	**Eier**
1	**Biozitrone**
1	**Zucchini ca. 150 g**
70 g	**Haselnüsse**
	Mehl
	Backpulver
	Maisstärke (Maizena)
1 dl	**Saucenhalbrahm**
	Puderzucker
	Zitronenmelisse
	Alufolie

Zubereiten Puddings

a Die Eigelbe von den Eiweiss trennen
b Eiweiss steif schlagen.
c Den gelben Teil der Zitrone mit der Raffel abreiben.
d 50 g Butter Raumtemperatur annehmen lassen und dann mit dem Mixer rühren bis sich Spitzchen bilden.
e 75 g Zucker und 1 Messerspitze Salz dazugeben und gut verrühren.
f 3 Eigelbe und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und alles solange rühren bis die Masse hell ist.
g Zucchini mit der Bircherraffel reiben und zur Masse geben.
h 70 g gemahlene Haselnüsse dazugeben und alles gut vermischen.
i 80 g Mehl, 1/2 TL Backpulver und 1 EL Maisstärke vermischen.
k Lagenweise zusammen mit dem steif geschlagenen Eiweiss darunterziehen und alles sorgfältig daruntermischen.
l Die Förmchen ausbuttern und mit Zucker ausstreuen.
m Die Teigmasse in die Förmchen füllen und mit Alufolie zudecken.
n Die Förmchen in eine Gratinform oder ein hohes Backblech geben.
o Siedend heisses Wasser in die Form geben, so dass die Förmchen gut zur Hälfte im Wasser stehen.
p Im Dampfgarer bei 100°C ca. 40 Minuten garen lassen.

Zubereiten

q In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten.
r 1 EL Maisstärke mit wenig Wasser anrühren.
s Nun 1 dl Wasser, 1 dl Saucenhalbrahm, 2 EL Zucker und den Saft der Zitrone dazugeben.
t Unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
u Nun unter mehrmaligem Rühren leicht abkühlen lassen.

Servieren

v Puddings aus dem Förmchen stürzen auf einen Dessert-Teller.
w Mit Puderzucker bestreuen und Sauce auf Teller verteilen.
x Blatt von Zitronenmelisse als Dekoration beilegen und servieren.