

# Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

## **ALBOTH'S Hirsepudding**

### **Schritt 1:**

110 G Hirse In einer Getreidemühle mahlen.

### **Schritt 2:**

½ ST Vanillestange längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

125 ML Sahne mit dem Vanillemark aufkochen.

70 G Butter in einem Topf zerlassen, die Hirse dazugeben und mit der Sahne ablöschen.

4 ST Eigelb Nach und nach unter die Masse rühren.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:  
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – [www.alboth.de](http://www.alboth.de)



**LandesWelle**  
THÜRINGEN

# Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

## **ALBOTH'S Hirsepudding**

### **Schritt 3:**

2 ST Eiweiß  
25 G Zucker

mit  
steif schlagen und unter die Hirsemasse heben.

etwas Butter  
Zucker

Vier feuerfeste Förmchen oder Tassen mit  
und  
ausbuttern und zuckern.

Die Masse zu  $\frac{3}{4}$  in die Tassen füllen  
Die Tassen in einen Topf stellen und so viel heißes Wasser  
in den Topf füllen, dass die Tassen bis zur Hälfte im Wasser  
stehen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C, ca. 20 min. backen.

Dazu Vanillesoße und eingelegte Sauerkirschen.

### **Der Profitipp von Claus Alboth:**

Beim Aufschlagen von Eiweiß immer darauf achten, dass sich keine Fett- oder Spülmittelreste in der Schüssel befinden, da sich das Eiweiß sonst nicht aufschlagen lässt.

**„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:**

ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – [www.alboths.de](http://www.alboths.de)



**LandesWelle**  
THÜRINGEN