



Panettone-Pudding mit Orangensoße

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für sechs Portionen):

Pudding

500 g frische Vollmilch
250 g ganze Eier (ca. 5 Stück - Gr. L)
75 g Zucker
350 g Panettone, in Stücke geschnitten
Mark einer Vanilleschote
Schale einer unbehandelten Zitrone

Orangensoße

400 g unbehandelte Orangen, in sehr dünne Scheiben geschnitten
200 g Zucker

Zubereitung:

Die Milch mit der Zitronenschale und dem Mark der Vanilleschote aufkochen. Parallel dazu die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Die heiße Milch unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen.

Sechs kleine, ofenfeste Förmchen einfetten. Die Panettone-Stücke gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Die Milch-Ei-Mischung langsam darüber gießen. Die Förmchen in ein kaltes Wasserbad stellen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad in circa 45 Minuten garen. Darauf achten, dass das Wasserbad nicht kocht – gegebenenfalls kaltes Wasser nachgießen. Den Pudding aus dem Ofen nehmen und im Wasserbad bei Raumtemperatur vollständig abkühlen lassen. Anschließend die Förmchen trocknen und alles mindestens zwei Stunden bei plus vier Grad im Kühlschrank kühlen – am besten über Nacht.

Für die Soße die Orangenscheiben auf einem Hobel sehr dünn schneiden. Die Orangenscheiben in einen breiten Topf oder eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze mit der Hälfte des Zuckers etwa zehn Minuten sanft einkochen lassen, bis sie weich werden und Saft ziehen. Den restlichen Zucker dazugeben und vorsichtig unterheben. Weitere zwei Minuten köcheln lassen, bis der Zucker schmilzt. Sobald die Soße sirupartig glänzt, vom Herd ziehen.

Die Puddingförmchen auf einem Teller anrichten und die warme Soße darüber geben und servieren.