



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler Dattelpudding

ZUTATEN

3 Brötchen vom Vortag
150 ml heiße Vollmilch
½ Vanilleschote
50 g Butter
3 EL Honig
60 g Eigelb (4)
1 Msp. Zimtpulver
1 Msp. Kardamompulver
30 -40 g Walnusskerne, grob geschnitten
60 g gemahlene Mandeln
200 g Datteln, fein geschnitten
140 g Eiklar (4) zu lockerem Schnee geschlagen

ZUBEREITUNG

Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote und dem Vanillemark erhitzen. Die Brötchen schneiden und mit der heißen Vanillemilch einweichen.

Die Butter schaumig rühren, dabei Honig, Eigelb und die Gewürze einrühren. Mit den Nüssen und den Datteln zu der Brötchenmasse geben. Eischnee vorsichtig unterheben, in gebutterte Portionsformen füllen und etwa 45 Minuten im Wasserbad im Backofen bei 120°C pochieren.

Herausnehmen, stürzen und mit Vanille-Rumrosinensauce oder Passionsfruchtsauce und Fruchteis (Aprikose) servieren.