

Pikanter Birnenpudding verfeinert mit Birnen – Essig von der Essigmanufaktur Angelika Voss - Wölker aus Mainz

Im Mittelalter auf dem offenen Feuer zubereitet



Zutaten, die für ungefähr vier Menschen ausreichen

500 g weiche Birnen ☺
3 bis 4 schmale Ringe von der Chilischote
100 ml Weißwein
30 g Butter
60 g Zucker (Rohrzucker auch möglich)
Eine Prise Salz – die Menge die zwischen Daumen und Zeigefinger passt. Wenn jemand eine Pranke hat, dann bitte eine halbe Prise.
1 Messerspitze Zimt (ohne die Messerspitze verwenden)
4 Ei Sahne, das sind ungefähr 40 g
3 Eigelb von Hühnern – nicht vom Strauß
1 Ei Essig von der Birne

Topf auf den Herd, mittlere bis maximal dreiviertel Hitze einstellen.
Geschälte und entkernte, in kleine Stücke geschnittene Birnen, mit dem Wein, der Butter und dem Chili in den Topf geben. Die Prise Salz dazugeben. Deckel drauf.
Alles schön weich kochen.
Topf vom Herd oder Feuer nehmen.

Dann mit Pürierstab oder Kartoffelstampfer alles gut vermischen.

Essig und Zucker je nach Geschmack dazugeben.
Die Sahne dazugeben.

Die Eigelbe in den Topf geben.

Bitte beachten: Der Obstbrei sollte nicht kochen. Ei gerinnt bei mehr als 70 Grad!

Topf wieder auf den Herd und ständig rühren, damit nichts anbrennt. Ein wenig andicken lassen.

Dann das Mus in Schälchen umfüllen und kalt stellen.
Dann ein wenig Zimt darüber streuen und beim genießen ordentlich schmatzen.

Guten Appetit wünscht **Hans-Peter Berger**

