



Rosen-Butter-Pudding

Zutaten für 4 Personen (Dessert)	300 g	Einback vom Beck
	60 g	Butter
	30 g	Sultaninen
	0,5 l	Milch
	1	Vanillestängel
	1	Handvoll wohlriechende Rosenblüten, ungespritzt
	3	Eier
	80 g	Zucker
	20 g	Butterflocken
		Puderzucker

Blüten: Rosen, Gänseblümchen oder Veilchen

Zubereitung

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Einbackscheiben mit Butter bepinseln und schichtweise in die Form legen, Sultaninen darüber streuen. Milch und den der Länge nach aufgeschnittenen Vanillestängel aufkochen, leicht erkalten lassen und die Rosenblüten dazugeben. Etwa 10 Minuten ziehen lassen, absieben. Eier und Zucker verrühren, die Rosen-Milch hinein rühren und über die Einbackscheiben giessen. Butterflocken darauf verteilen. Im Wasserbad im Backofen bei 180 °C pochieren. Nach 4 – 5 Minuten die Form herausnehmen. Vor dem Servieren mit Puderzucker stauben und den gewünschten Blüten dekorieren.



Tradition geniessen

Backstube/Verkauf: Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch