



Blankeneser Rumpudding mit Rumtopfrüchten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Traditionell, hanseatisch, fast vergessen, ideal für die graue Jahreszeit

Zutaten

- 5 Eigelbe
- 120 g Zucker
- 600 ml Milch
- 1 Päckchen Blattgelatine, eingeweicht
- 80 ml brauner Rum
- 300 ml geschlagene Sahne
- Rumtopf - Früchte zum garnieren

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Milch erhitzen, aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Nunmehr ie heiße Milch unter ständigem Rühren zu den Eiern geben und anschließend auf einem heißen Wasserbad weiter schlagen, „zur Rose bringen“.

Schritt3

Den braunen Rum erhitzen und die gut ausgedrückte Blattgelatine dazu geben, auflösen und zum Ansatz geben. Abkühlen lassen und kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt4

(Geht auch weniger gehaltvoll mit geschlagenem Eiweiß)

Schritt5

In Portionsförmchen, ersatzweise Kaffee Tassen portionieren, oder in eine ausreichend große Dessert Schüssel abfüllen und gut durchkühlen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Der Blankeneser Rumpudding wurde In alter Zeit auf eine Platte gestürzt und traditionell mit den Früchten des eigenen Rumtopfs und geschlagener Sahne ausgarniert.

Schritt8

Ein beeindruckend, leckeres Bild ab für die Tischgäste.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** früchte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blankeneser-rumpudding-mit-rumtopffruechten/>