

Kochpudding (Familienrezept)

125 g Fett

250 g Kunsthonig

125 g Zucker

500 g Mehl

2 Eier

$\frac{1}{4}$ L Milch

1 Backpulver

Zimt

Nelkenpfeffer

Semmelbrösel

Wasserbad

fester Honig !!

im TM **30 Sek / Stufe 4** oder mit dem Rührgerät verrühren

alles zugeben und im TM nochmal **30 Sek / Stufe 4** oder Rührgerät verrühren bis es eine sämige Masse ergibt. Alles in eine gut gefettete mit

ausgestreute Kochpudding-form (Form verschließbar mit einer Spange) füllen, Deckel verschließen !!! und **ca. 2 Std.** in kochendem vom Kochen des Wassers angerechnet kochen. Etwas abkühlen lassen. Kochformdeckel lösen und mit dem Messer am Rand etwas lösen, damit man ihn stürzen kann .

Tip:

Dazu schmeckt eine Weinschaumcremesosse oder auch Zabaglione