

Zutaten

- 0,5 l Milch
- 80 g Zucker
- 1 Mark einer Vanillestange, 1 Zimtstange
- Schalenabrieb einer halben Zitrone
- 75g Butter
- 100 g Mehl
- 4 Eigelb
- Mehl
- 2 verquirlte Eier
- Fein gemahlene Semmelbrösel
- Öl und Butter

Dessert

Leche frita - knusprig gebackener Pudding

Entdecken Sie unser Rezept für knusprig gebackenen Pudding. Lassen Sie sich von den Aromen verzaubern und kochen Sie mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Milch mit Vanille, Zimt und Zitronenschale in einem Topf erhitzen und ziehen lassen. Butter in einem Topf schmelzen lassen, dann das Mehl hinzugeben und hellgelb abbrennen. Dann die warme Vanillemilch einrühren, köcheln lassen, bis ein zäher Brei entsteht. Die Eigelbe hinzufügen und für weitere 5 Minuten abbrennen. Nicht vergessen, dabei ständig rühren.
2. Creme in eine gefettete flache Form umfüllen und im Kühlschrank festwerden lassen. Die Puddingmasse in gleichmäßige Quadrate schneiden Die Quadrate zuerst in Mehl, dann im verquirlten Ei, und zum Schluß in den Semmelbröseln wenden. Portionsweise in heißem Fett frittieren. Überschüssiges Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen, anschließend mit Zimt und Zucker bestreuen und lauwarm servieren.