

Jamies Schneller Orangen-Pudding aus der Mikrowelle

 happy-mahlzeit.com/2021/05/03/jamies-schneller-orangen-pudding-aus-der-mikrowelle/

Zutaten für 6 Personen:

- 375 g Orangen-Marmelade mit Fruchtstücken
- 150 g Kochsahne
- etwas Kochsahne zum Servieren
- 2 große Eier
- 100 g Mehl, selbsttreibend
- 150 g gemahlene Mandeln
- Meersalz
- Olivenöl

Zubereitung:

Ofenfeste Förmchen oder Tassen mit etwas Olivenöl ausfetten. 100 ml Olivenöl, 2 EL Marmelade, Kochsahne und Eier in einer großen Schüssel verrühren. Mehl, Mandeln, 1 Prise Meersalz zugeben und alles gut vermischen.

Die restliche Marmelade mit 1 Schuss Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer bis starker Hitze sirupartig einkochen lassen.

Die Puddingmasse in die Förmchen verteilen. Immer 2 Förmchen gleichzeitig in die Mikrowelle stellen und den Pudding 2 1/2 – 3 Minuten auf hoher Stufe garen, bis er aufgegangen ist.

Den Pudding auf Teller stürzen und mit dem Marmeladen-Sirup (nach Belieben auch mit etwas Kochsahne) beträufeln.

Tipp:

Anstatt selbsttreibendem Mehl kann man auch Weizenmehl Type 405 verwenden, dem je 150 g Mehl 2 TL Backpulver zugefügt wurden.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies 5-Zutaten-Küche