



## Ricottapudding

6 Portionen

400 g Ricotta  
1 unbehandelte Zitrone  
200 ml Milch  
4 Eier  
2 EL helle Rosinen [Sultaninen]  
2 cl Rum  
30 g Zitronat  
30 g Orangeat  
3 EL Grieß  
5 EL Puderzucker  
¼ TL Zimt  
Butter und Mehl für die Form  
kandierte Früchte zum Garnieren

Rosinen im Rum einweichen  
Zitronat fein hacken  
Orangeat fein hacken  
von der Zitrone die Schale abreiben  
3 Eier trennen  
Eiweiße steif schlagen  
Backofen auf 175° vorheizen (Ober- Unterhitze)

Milch erhitzen, Grieß einrühren und unter Rühren kurz quellen lassen. Zum Abkühlen auf einen kalten Teller geben. Ricotta, 4 EL Puderzucker, das restliche Ei, die 3 Eigelb Orangeat, Zitronat, die Rosinen samt Rum, den Zimt und die Zitronenschale gründlich vermengen. Gries unter die Ricottamasse rühren, dann den Eischnee unterheben. Eine Puddingform (1 ½ l) mit Butter fetten, mit Mehl ausstreuen und dann die Puddingmasse einfüllen. Im Warmen Wasserbad im Ofen 1 Stunde garen. Den fertigen Pudding stürzen, abkühlen lassen, mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und mit kandierten Früchten garnieren.