

Mohr im Hemd auf Steirische Art



Foto: Kurt-Michael Westermann

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren und Dotter langsam einrühren. Nüsse sowie Brösel einmengen. Schokolade schmelzen lassen und ebenfalls einrühren. Eiklar mit etwas Salz und Zucker nicht ganz steif schlagen, einen Teil unter die Schokomasse rühren, dann diese Masse wiederum unter den restlichen Schnee rühren. Passende kleine Formen mit warmer Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Die eher flüssige Masse gleichmäßig einfüllen und im heißen Wasserbad im vorgeheizten Rohr bei 180-200 °C mindestens ca. 40 Minuten pochieren. Für die Schokoladesauce die Kuvertüre langsam im Obers schmelzen lassen, mit Rum aromatisieren und über den Pudding gießen.

Tipp:

So wie Schwarzbrot- und Topfenpudding kann auch der Mohr im Hemd schon 2-3 Tage vor dem Backen abgefüllt werden und als größere Kasten- bzw. Terrinenform oder Torte gebacken werden.

GARNITUREMPFEHLUNG: geschlagenes Obers



Quelle:

Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Dessert warm

Zutaten für 12 Portionen:

- 100 g Butter
- 100 g Kristallzucker
- 6 Eidotter
- 100 g Haselnüsse (oder Mandeln, gerieben)
- 2 EL Brösel (30 g)
- 100 g Schokolade (Kuvertüre oder Kochschokolade)
- 6 Eiklar
- Prise Salz
- etwas Zucker (für den Schnee)
- Butter (für die Formen)
- Zucker (für die Formen)

Für die Schokoladesauce:

- 1 Teil Schlagobers
- 1 Teil Kuvertüre (oder Kochschokolade)
- etwas Rum