

Bonet (Bittermandel-Pudding)

Bonet (Bittermandel-Pudding) für 4 Portionen

Zutaten:

0,5 l Milch
5 Eier
5 EL Zucker
1 EL Amaretto
1 EL Kakao
50 g Amarettinis

Zubereitung:

Die Amarettinis in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerkleinern.

Eier und Zucker schaumig schlagen und mit den anderen Zutaten sowie den zerkleinerten Amarettinis gut vermischen und zu einer glatten Masse verrühren.

Den Bonet-Teig auf zwei kleine Weber® Alu-Tropfschalen verteilen

und diese in ein Wasserbad setzen.

Hier passt die große Grillform Weber® Style™ optimal.

Bei mittlerer Hitze – bei ca. 180 °C – etwa 35-40 Minuten grillen.

In Nocken abstechen und heiß oder kalt servieren.

Grillmethode: Indirekte mittlere Hitze / im Wasserbad

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Grillzeit: ca. 35-40 Minuten

Hilfsmittel: Grillform Weber® Style™, kleine Weber® Alu-Tropfschalen