



Weinhaus Feiter



Der Geschmacksverstärker

Zimt- Schokoladenring

150 g Zucker, $\frac{1}{2}$ gemahlener Zimt, 150 g dunkle Schokolade, 1 $\frac{1}{4}$ Becher Schmad oder Mascapone, 4 Eier, 125 ml Milch, 50 g Butter

Den Backofen auf 150° vorheizen. Eine Ringform mit Butter einfetten. Zucker und Zimt in einer Pfanne vorsichtig karamellisieren lassen und sofort in die Ringform geben.

Die Eier mit der Milch verrühren. Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen, die Mascarpone und die Eiermischung unterheben. Alles in die Form füllen und in einem Wasserbad ca. 45 Minuten stocken lassen.

Nach dem Backen abkühlen lassen, aus der Form lösen und vorsichtig auf eine Platte stürzen. Den Pudding in Scheiben schneiden und mit Obst der Saison servieren.

Dazu empfehlen wir einen leckeren Süßwein:

<http://wein64.de/Domaine-Lafage-Grain-de-Vignes-Muscat-de-Rivesaltes->