

## Namibia Malva-Pudding

### Für den Teig:

- 175 g Mehl
- 3 TL Natron
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 EL weißer Essig oder Weißweinessig
- 1 EL Aprikosenmarmelade
- 30 g geschmolzene Butter
- 200 ml Milch

### Für die Soße:

- 100 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 100 ml heißes Wasser



## Und so wird's gemacht:

Erhitzen Sie den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze. Als nächstes wird das Mehl mit dem Natron vermischt und gesiebt. Dann rühren Sie das Ei mit Zucker, Aprikosenmarmelade und mit einer Prise Salz zusammen. Im Wechsel werden jetzt das gesiebte Mehlgemisch und die Milch zur Ei Masse gegeben und verrührt. Sie verrühren als nächstes den Essig mit der geschmolzenen Butter und geben es den Teig hinzu. Nun den Teig in eine gefettete Auflaufform aus Glas oder in eine Emaille Form geben und mit Alufolie abdecken. Dann legen Sie den Malva Pudding in den vorgeheizten

Backofen und lassen es für 45 Minuten backen. Kurz vor Ende der 45 minütigen Backzeit wird die Sahnesoße auf dem Herd angerührt, dafür gibt man alle Zutaten in einem Topf und erhitzt diese und rührt dann so lange, bis sich die Butter sowie der Zucker aufgelöst haben. Nach der vorgegebenen Backzeit entfernen Sie die Alufolie und stechen den Malva Pudding mit einer Gabel oder einem Zahnstocher mehrmals ein. Zum Schluss gießen Sie die Sahnesoße drüber. Den Malva Pudding mit Vanillesoße oder Vanilleeis servieren.

*geniet u maaltyd!*

