

# FOOD & TRAVEL: SÜDAFRIKA

## MALVA PUDDING



### ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 150 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 TL Natron
- 1 TL weißer Essig
- 2 Eier
- 1 EL Aprikosen Marmelade
- 150 g Butter
- 100 ml Milch
- 5 ml Backpulver

### ZUTATEN FÜR DIE SOBE

- 200 ml Sahne (oder 150 ml Sahne und 50 ml Amarula)
- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 100 ml warmes Wasser

### ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 °C vorheizen und eine Auflaufform einfetten.
2. Zucker mit der Butter und den Eiern schaumig schlagen
3. Marmelade zur Zucker Butter Creme geben
4. Mehl, Backpulver und Natron langsam zum Butter-Mix zufügen
5. Butter in einem Topf schmelzen und zusammen mit dem Essig zum Teig geben. Zuletzt die Milch unterrühren.
6. Ca. 40 Minuten braun backen.

WARM VERPUTZEN!  
GENIET JOU PUDDING.

