

# Bread-and-Butter-Pudding mit Whisky-Eis

## Für 4 Personen

### pudding:

|                              |                               |                                 |
|------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 l Sahne                    | 200 ml Milch                  | 3 Vanilleschote                 |
| 9 Eier                       | 150 g Zucker                  | 1 Rosinenbrioch, vom Vortag     |
| Whisky, Blended Scotch       | Datteln, getrocknet in Whisky | Aprikosen, getrocknet in Whisky |
| Feigen, getrocknet in Whisky |                               |                                 |

### Whisky-Eis:

|              |                       |                     |
|--------------|-----------------------|---------------------|
| 300 ml Sahne | 700 ml Milch          | 75 g Zucker         |
| 6 Eier       | 100 g Milchschokolade | 3 EL Kastanienhonig |
| 50 ml Whisky | 100 ml Whiskylikör    |                     |

### Hippenringe:

|                       |                        |           |
|-----------------------|------------------------|-----------|
| 1 Orange, unbehandelt | 1 Zitrone, unbehandelt | 2 Eier    |
| 60 g Zucker           | 60 g Butter, zerlassen | 60 g Mehl |
| 1 Vanilleschote       | Blattgold              | Salz      |

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Pudding:

Die Sahne und Milch in einen Topf geben und die angeschnittenen Vanilleschoten bei geringer Hitze darin ziehen lassen. Währenddessen die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Etwa 30 Milliliter der Vanillesahne entnehmen und beiseite stellen. Dann das Milch-Sahnegemisch vorsichtig unter die Eimasse ziehen. Das Brioche von seiner Rinde befreien, das Innere in zwei bis drei Zentimeter große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Würfel kurz in die bei Seite gestellte Vanillesahne eintauchen und dann mit etwas Whisky marinieren. Die Datteln, Aprikosen und Feigen in eine schmale Edelstahl-Terrinenform schichten. Die Terrinenform mit der Eimasse auffüllen und circa 40 Minuten im vorgeheizten Backofen ausbacken.

Whisky-Eis:

Die Sahne und Milch aufkochen. Währenddessen den Zucker und die Eigelb schaumig miteinander aufschlagen. Dies mit der Sahnemilch vermengen und zur Rose abziehen. Danach wird die Milchschokolade darin aufgelöst. Mit Honig, Whisky und Whiskylikör abschmecken. Kalt rühren und in der Eismaschine gefrieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hippenringe:

Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. Eier, Zucker, Butter, Mehl, Vanillemark, Salz und Orangen- und Zitronenabrieb miteinander verrühren und für zehn Minuten kalt stellen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn in Ringform (zum Beispiel um eine gerade, kleine gefettete Espressotasse gewickelt) auslegen und im vorgeheizten Backofen backen, bis die Hippen goldgelb sind. Zum besonderen Anlass der Trauung von Kate und William werden die Hippenringe mit Blattgold belegt. Den Bread-and-Butter-Pudding portionsweise auf einem Teller anrichten, das Whisky-Eis dazu geben und mit den Hippen(ehe)ringen dekorieren.

Tipp:

Die getrockneten Früchte sollten bereits am Vortag mit etwas Zitronenabrieb und dem Whisky mariniert und luftdicht gelagert worden sein.

Nelson Müller am 29. April 2011