

Annemie & Boets Nel aus Südafrika empfehlen

### Baked Chocolate Port Pudding

& Buffelsdrift Cape Vintage

#### Zutaten (für 8 Personen)

185 g Weizenmehl  
½ EL Backpulver  
½ TL Salz  
150 g brauner Zucker  
80 g Kakaopulver  
90 g Butter (geschmolzen)  
180 ml Milch  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei (Größe L)  
250 ml Buffelsdrift Cape Vintage  
125 ml Wasser  
70 g Puderzucker



#### Zubereitung

Ofen auf 160° vorheizen. Backform (2 Liter Größe) einfetten. Butter im Tiegel langsam schmelzen, dann abkühlen lassen. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Salz, braunen Zucker und 40 g Kakaopulver vermengen. In einer zweiten Schüssel geschmolzene Butter, Milch, Vanillezucker sowie Ei verrühren und in die trockene Masse einrühren bis alles gut vermischt ist. Teig in die Backform füllen und glatt streichen. Cape Vintage mit Wasser in einem kleinen Topf bis zum Siedepunkt erhitzen. 40 g Kakaopulver und Puderzucker vermischen und löffelweise über den Teig verstreuen. Heiße Flüssigkeit über den gesamten Teig gießen und Pudding auf mittlerer Schiene 30 – 40 Minuten im Ofen backen. Die Oberfläche sollte fest und der Kern noch flüssig sein.

Noch warm servieren mit frischen Früchten, Vanilleeis sowie ein oder zwei Gläsern feinem Buffelsdrift Cape Vintage. Guten Appetit!