Malva



Obwohl Malva oft als Pudding bezeichnet wird, entspricht es eher einem Kuchen, der soft und cremig ist. Es ist ein Dessert, welches einem Braii (südafrikanisches BBQ) den letzten Schliff gibt. Also lass noch etwas Platz, um dir diese traditionelle Köstlichkeit schmecken zu lassen.

Zutaten:
Für den Teig:
200g Zucker
1 Ei
1 EL Aprikosenmarmelade
120g Mehl
1 TL Backpulver
Salz 15g Butter
1 TL Weißweinessig
250ml Milch
eine Kastenbackform

Für die Soße:
250ml Sahne
180g Butter
200g Zucker
125ml heißes Wasser

Zubereitung:
Heize den Ofen auf 200° vor. Verrühre das Ei mit dem Zucker und der Aprikosenmarmelade in einer Schüssel zu einer cremigen Masse. Siebe das Mehl und vermische es in einer anderen Schüssel mit dem Backpulver und einer Prise Salz. Erwärme jetzt die Butter bis sie flüssig ist und rühre einen TL Weißweinessig hinzu.

Füge nun die Hälfte der Milch (125ml) zu der Zucker/Ei – Mischung hinzu und verrühre sie gut miteinander. Rühre danach langsam die Mehl-Mischung und den Rest der Milch ein.

Zum Schluss füge noch die Butter/Essig-Mischung hinzu.

Gib diese Masse in eine Backform, decke sie mit Alufolie zu, schiebe sie in den warmen Ofen und lass sie für 45 – 60 Minuten backen. Ob der Kuchen fertig ist, erkennst du, wenn die Konsistenz fest ist und

der Kuchen braungebacken ist.

Für die Soße vermische alle Zutaten miteinander und gieße sie über den Kuchen, nachdem du ihn aus der Backform geholt hast. Vor dem Servieren lässt du die Soße kurz einziehen

---

Süd-Afrika
start

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/suessspeisen:malva

Last update: **25.03.2022 18:16**