B'soffener Kapuziner (Bröselpudding nach Rolloma)

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Einmachen, Modekuchen, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

5 Eier
5 EL Staubzucker
8 EL Bröseln
Für den Glühwein:
0,5 L Weißwein
eventuell etwas Wasser
Zimtrinde
Zucker
Zitronenschale
5 Gewürznelken

Zubereitung

Diese niederösterreichische Nachspeise wurde früher bei besonderen Anlässen zubereitet, etwa zu Hochzeiten, oder beim Fest des Heiligen Leopold.
Aus den Eiern wird der Schnee geschlagen.
Danach die Dotter beimengen.
Alles mit dem Schneebesen gut verrühren.
Zum Schluss die Brösel beifügen. (Je nach Gefühl - sollte eine geschmeidige Masse sein!)
In eine gut gefettete und gebröselte Gugelhupf-, oder Tortenform wird die Masse eingefüllt.
Bei 175° C Heißluft etwa 30 Minuten lang backen. (Bis sich das Gebackene vom Rand löst! Eventuell auch Zahnstocher-Probe machen!)

Nun den Glühwein herstellen:
Alle Zutaten werden in einem Topf zusammengemischt und so stark erhitzt, dass man den Topf noch VOR dem aufkochen beiseite stellt.
Der Glühwein wird abgeseiht und über den Bröselpudding geleert.