

pudding

- Puddinge werden warm serviert und nach dem Garen gestürzt
- Eier dienen- im Pudding als Bindemittel
- 1 Ei kann etwa die gleiche Menge seines Eigengewichtes an Flüssigkeit binden.
- Die angerührten Zutaten für den Pudding werden im Wasserbad gegart; die Eier stocken und sorgen für die Festigkeit.