

Hauser Exkursionen/Südafrika

Malva Pudding - Weihnachtsgrüße aus der Regenbogennation



„Malva Pudding ist das absolute Wohlfühl-Dessert in Südafrika. Wann immer der saftige Kuchen serviert wird, kommen Freunde und Familien zusammen - speziell zu Weihnachten“, schwärmt Irmela Preissner, Afrika-Expertin beim nachhaltigen Reiseveranstalter Hauser Exkursionen. Im Dezember ist in Südafrika Hochsommer. Die meisten verzichten daher auf klassische Festtagsgerichte und werfen lieber den BBQ-Grill für ein traditionelles Braai an. Irmela hat selbst einige Jahre in der Kapregion gelebt und daher darf ihre Lieblingsnachtspeise mit feinsten Aprikosenmarmelade und einem Schuss Amarula-Likör im Advent keinesfalls fehlen. Viel mehr braucht es ansonsten nicht für den schnell zubereiteten Kuchen, der am besten schmeckt, wenn er besonders klebrig ist. Dann wird er noch

warm mit Pudding, Sahne, Vanillesoße oder einer Kugel Eis serviert. Wer die südafrikanische Heimat der süßen Nascherei einmal live erleben will, für den hat der Slow-Trekking-Spezialist Hauser Exkursionen derzeit neun Touren im Programm. www.hauser-exkursionen.de

Foto (download): Tipp der Experten von Hauser Exkursionen - Malva Pudding mit Aprikosenmarmelade gehört zu Südafrikas beliebtesten (Weihnachts-)Desserts. Bildnachweis: Adobe Stock/Adriaan

Malva-Pudding aus Südafrika

(für 6 Portionen, Dauer: ca. 1 Stunde)

Zutaten für den Teig

- 175 g Mehl
- 200 g Zucker
- 3 TL Natron
- 2 Eier
- 1 EL weißer Essig oder Weißweinessig
- 1 EL Aprikosenmarmelade
- 30 g Butter

200 ml Milch

1 Prise Salz

Zutaten für die Sahnesoße

150 ml Sahne

50 ml Amarula-Likör (alternativ nochmal 50 ml Sahne)

100 g Butter

150 g Zucker

100 ml warmes Wasser

Außerdem:

Pudding, Sahne, Vanillesoße oder Eis

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Natron und die Prise Salz sieben und vermengen. In einer zweiten Schüssel die Eier mit Zucker schaumig schlagen und die Aprikosenmarmelade vorsichtig unterrühren. Die Ei-Zucker-Masse abwechselnd mit der Milch in das Mehl geben und verrühren. Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Essig dem Teig hinzufügen. Diesen in eine leicht eingefettete Auflaufform füllen und für 40-45 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit sämtliche Zutaten für die Sahnesoße in einem Topf erhitzen (nicht kochen) bis sich der Zucker auflöst. Den fertigen Malva Pudding mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit der Soße übergießen, sodass sich der Kuchen komplett vollsaugt. Warm mit Pudding, Sahne, Vanillesoße oder Eis servieren.

Bei Fragen wenden sich Kunden an den Service von Hauser Exkursionen:

Hauser Exkursionen International GmbH

Spiegelstraße 9 81241 München Fon +49 89 235006-0

info@hauser-exkursionen.de www.hauser-exkursionen.de

Über Hauser Exkursionen. *Mit Hauser Exkursionen erkunden Globetrotter seit 1973 Landschaften und Kulturen rund um den Erdball. 397 Routen führen mittlerweile in 91 Länder und abseits touristischer Hotspots. Bei allen Touren steht der respektvolle Umgang mit Mensch und Natur im Vordergrund. So lebt der deutsche Marktführer die Philosophie des „Slow Trekking“ wie kaum ein anderer Veranstalter. Die Natur entdecken Outdoor-Fans zu Fuß, mit dem Rad, per Kanu oder als Teil einer Kamelkarawane. Die Reisen in kleinen Gruppen ermöglichen zudem intensive Begegnungen mit den Menschen vor Ort. 2020 markiert einen Neuanfang für den Trekkinganbieter unter der Leitung von Inhaber Manfred Häupl: Erstmals informiert ein Magalog nicht nur über das Tourenportfolio, sondern konzentriert sich in redaktionellen Beiträgen und einem Fünf-Punkte-Manifest auf die Zukunft des nachhaltigen Reisens. Die Hauser-Farbwelt wechselt entsprechend zu Zederngrün.*

Pressekontakt

Larissa Peifer

+49 8807 21490-24

larissa.peifer@hermann-meier.de

Jessica Harazim

+49 8807 21490-15

jessica.harazim@hermann-meier.de

Angelika Hermann-Meier PR

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de