

## Ricotta-Pudding

### Für zwei Personen

1 Orange, Bio	32 g Trockenfrüchte	25 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	1 Pkt. Vanillezucker	2 Eier
8 g Butter	125 g Ricotta	Crème-fraîche

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Trockenfrüchte im warmen Wasser zehn Minuten einweichen. Die Förmchen mit der Butter ausstreichen. Die Orange waschen und die Schale abreiben. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Ricotta verrühren. Anschließend Zucker, Zimt und etwas Orangenschale dazugeben. Die Trockenfrüchte nun abtropfen lassen und mit der Ricottamasse in die Förmchen geben. Die Förmchen nun 15 Minuten in den Backofen geben. Anschließend die Förmchen stürzen. Den Ricottapudding mit der Crème-fraîche anrichten, mit Orangenschale garnieren und servieren.

Wiebke Regner am 22. November 2013