

## Wasserbadform im Schnellkochtopf

Fetten Sie die Wasserbadform und den Deckel mit weicher Butter oder Margarine gut und streuen Sie die Form mit Semmelbröseln aus.

Füllen Sie die Form zu 2/3, verschließen sie mit dem Deckel und setzen sie in einen Schnellkochtopf (6-7 l) mit Wasser. Achten Sie darauf, dass die Form nicht mehr als bis zu 1/3 im Wasser steht. Den Schnellkochtopf verschließen, den Topf auf den Herd (höchste Heizstufe) setzen und nach Gebrauchsanleitung des Herstellers zurückschalten.

Die Garzeit richtet sich nach der jeweiligen Rezeptangabe. Den Schnellkochtopf nach der Vorschrift des Herstellers öffnen, die Wasserbadform aus dem Topf nehmen und 10 Min. stehen lassen. Den Pudding dann erst auf eine Platte stürzen und servieren.



© Copyright 2012 by Dr. Oetker Versuchsküche - [www.oetker.de](http://www.oetker.de)