**Dessert: Malva Pudding**

Malva Pudding ist ein süßes Dessert kapholländischer Herkunft, welches warm serviert wird. In vielen Rezepten ist Aprikosenmarmelade ein fester Bestandteil und sorgt für eine karamellisierte Textur. Während der Pudding noch heiß ist, wird er oft mit Vanillesoße oder –eis serviert. In südafrikanischen Restaurants findet man ihn auch sehr häufig auf der Speisekarte.

**REZEPT FÜR 6 PORTIONEN:**
1,5 Tassen Mehl
2 TL Backpulver
1/2 Tasse brauner Zucker
1 Prise Salz
2 große Eier
1 TL Backpulver
3 gestrichene EL Aprikosenmarmelade (optional)
2 EL geschmolzene Butter
3/4 Tasse Milch

**FÜR DIE SAUCE:**
2 Tassen kochendes Wasser
2 Tassen brauner Zucker
10 ml Vanille-Essenz
2 Dosen Kondensmilch

**ZUBEREITUNG:**
Backofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Backpulver, braunen Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren.
Eier, Marmelade, Butter und Milch hinzufügen und zu einer cremigen Mischung verrühren.
Mischung in eine Auflaufform geben. Die Form dabei bis max. zwei Zentimeter unterhalb des Rands füllen und für 25 Minuten backen. Der Pudding sollte auf der Oberfläche gebräunt sein und ein in die Mitte gestochenes Messer sollte beim Herausziehen sauber sein.
Während der Pudding im Ofen ist, wird die Sauce zubereitet. Dazu Wasser, Zucker, Vanille-Essenz und Kondensmilch in eine Microwellenfeste Form geben und solange erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. (Alternativ kann dieses auch im Kochtopf geschehen).
Anschließend die heiße Sauce langsam und in mehreren Schritten über den Pudding gießen, der sie nach und nach aufsaugen wird. Dieser Prozess kann einige Minuten dauern.
Den Malva Pudding anschließend mit Vanillesauce, -pudding oder –eis servieren.

**TIPP:**
Wenn man mit dem Messer ein paar Löcher in den Pudding sticht, kann mehr Sauce absorbiert werden.