

# Malvapudding

recept Vegetarisch



---

Van SONJA VAN DE RHOER

---

Mijn laatste recept voor deze courant. Op de website van Trouw kunt u de laatste duizend recepten vanaf oktober 2003 vinden. Op mijn eigen website [culinaireproducties.nl](http://culinaireproducties.nl) vindt u naast recepten voor elk seizoen ook leuke lezenswaardige blogs. Zo waren we in januari in Zuid-Afrika en logeerden we twee dagen bij een bevriende wijnboer: Alvi van der Merwe van Alvi's Drift, hij was onlangs op tv. Zijn vrouw Junel maakte dit klassieke Zuid-Afrikaanse nagerecht en ik gaf er een eigen draai aan.

Verwarm de oven voor op 180°C. Roer de boter goed uit met de suiker. Voeg het ei toe en klop alles tot een luchtig beslag. Voeg de abrikozenjam toe. Los de baking soda op in de melk.

Zeef het cakemeel met het zout en voeg dit, luchtig spatelend, afgewisseld met de melk toe aan het boter-suiker-eimengsel. Voeg op het laatst de azijn toe.

Schep het beslag in de ingevette vorm. Dek de vorm af met een deksel of met aluminiumfolie en bak de malvapudding in circa 1 uur gaar en

goudbruin. Controleer met een satéprikker. Als deze er droog uitkomt is de pudding gaar.

Maak intussen de saus. Breng de boter, suiker en wijn of melk aan de kook en laat, al roerende, 2 minuten zachtjes doorkoken. Neem de saus van het vuur, voeg de room en vanille essence toe en schenk de warme saus over de pudding.

Baking soda is iets anders dan bakpoeder, al zorgen beide producten ervoor dat een deeg of beslag kan rijzen. Baking soda geeft een lekkerder, luchtiger resultaat. Het is bij grote supermarkten en toko's te koop. Zelf gebruik ik altijd maagzout, het bekende groene pakje bij de drogist.

Serveer er de Alvi's Drift Reserve Chardonnay bij, gemaakt in een Bourgondische stijl die complexiteit garandeert.

Ingrediënten voor een ingevette ovenschaal met een middellijn van circa 19 cm:

30 gram zachte boter, 125 gram kristalsuiker, 1 extra groot ei (klasse L, 73 gram of zwaarder) of 2 kleine eitjes, 1 eetlepel abrikozenjam, 1 theelepel baking soda (natriumbicarbonaat of zuiveringszout), 125 ml melk, 250 gram cakemeel, snufje zout, 1 eetlepel azijn. Voor de saus: 125 gram boter, 175 gr. kristalsuiker, 65 ml Chardonnay of melk, 185 ml slagroom, 1 theelepel vanille essence.

---