

Der Bonet ist ein typisch piemontesisches Dessert und existiert in vielen Varianten. Für unser Rezept lohnt es sich, der Toskana untreu zu werden: Er schmeckt einfach köstlich und kann gut vorbereitet werden.

Bonet Piemontesischer Schokoladenpudding

Zutaten für 8 – 12 Personen

4 Eier aufschlagen und mixen.

100 g Zucker mit
2 EL Kakao ungezuckert, gesiebt und
10 Stück zerstoßenen Amaretti und
2 EL Rum und
der Schale von ½ Orange und
½ l Milch mischen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

2 gehäufte EL Zucker in kleinem Pfännchen anbräunen.
Etwas Wasser dazugeben und wärmen,
bis der Zucker geschmolzen ist.

Eine Terrinen- oder Cakeform mit dem Karamell ausstreichen,
die Milchmasse einfüllen und ins Wasserbad stellen.

Zuerst 30 Min. bei 180 Grad und dann 40 Min. bei 160 Grad garen.
Aus dem Ofen nehmen und ohne Deckel auskühlen lassen.
Abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Der Pudding schmeckt noch besser, wenn er in der Form etwa
1–4 Tage gestanden hat.

Zum Anrichten stürzen, in Scheiben schneiden, evtl. mit Orangen-
filets garnieren – auch Schlagrahm schmeckt dazu sehr gut!



WARUM HEISST DER BONET BONET?

Die erste Bonet-Geschichte geht so: Das Dolce wurde ursprünglich – so wie auf unserem Bild – in einer runden Kupferform gegart, die die Form eines Hutes, einer Kochmütze hatte. «Bonèt» bedeutet im piemontesischen Dialekt «Hut». Im Französischen heißt es «Beret» und erinnert an unser Barett.

Und die zweite Geschichte stammt aus der Langhe und geht so:

Der Bonet wird am Ende einer Mahlzeit serviert, dem Essen sozusagen der Hut übergestülpt. So wie man sich, bevor man ein Haus verlässt, als letztes Kleidungsstück den Hut aufsetzt.