



24



Menüs
aus

Madeira



Eine kulinarische Reise
durch 24 Orte



Anita Fischer

24 Menüs aus Madeira

Eine kulinarische Reise durch 24 Inselorte

Mit 72 leckeren Rezepten,
Menü-Vorschlägen und
Geschichten, die Dir den
Urlaub nach Hause bringen.

Anita Fischer

Copyright © 2025 Anita Fischer
Alle Rechte vorbehalten.

ISBN:

Inhalt

- 4 Essen und Trinken auf Madeira
- 5 Kulinarische Wurzeln und Kochstile
- 5 Beliebte kulinarische Klassiker: Vorspeisen und Suppen
- 6 Beliebte kulinarische Klassiker: Fleisch
- 7 Beliebte kulinarische Klassiker: Fisch, Gebäck + Poncha
- 8 Achadas da Cruz
Weißer-Bohnen-Salat, Picado mit Rindfleisch, Karamel-Pudding
- 14 Arco de São Jorge
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 20 Cabo Girão – gläserner Blick in die Tiefe
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 26 Calheta Beach – viel Sand am Meer
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 32 Caniçal – Madeiras Tor zur Welt
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 38 Curral das Freiras – alles Kastanien
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 44 Faial – der Adlerfelsen zum Greifen nah
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 50 Machico – wo alles begann
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 56 Madalena do Mar – alles Banane
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 62 Parque Ecológico do Funchal + Pico Areeiro – hoch hinaus
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 68 Ponta Delgada – entdecken und entspannen
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 74 Ponta do Pargo – im Westen viel Neues
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt

- 80 Ponta do Sol – von der Sonne verwöhnt
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 86 Porto da Cruz – Karibik-Feeling, Sonne + Rum
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 92 Porto Moniz – wo Lava den Atlantik küsst
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 98 Prazeres – charmantes Tor zum Westen
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 104 Ribeira Brava – lebhafter Ort am wilden Fluss
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 110 Ribeiro Frio – Forellen lieben kaltes Wasser
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 116 Santa Cruz – hier hebt alles ab
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 124 Santana – Tradition, Kultur und Natur
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 130 Santo da Serra – ursprünglicher Lifestyle
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 136 São Jorge – Geschichte hautnah erleben
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 140 São Vicente – edler Wein und alte Vulkane
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 146 Seixal – schwarzer Sand und weißer Wein
Hier ist das Menü aus diesem Ort eingefügt
- 152 Getränke
- 158 Die Rezepte in alphabetischer Reihenfolge
- Vorspeisen von A-Z
 - Hautgerichte von A-Z
 - Desserts von A-Z
- 164 Impressum

Einleitung: Essen und Trinken auf Madeira

Die Küche Madeiras ist einfach – und dabei voller Geschmack, Charakter und Geschichten. Essen ist hier weit mehr als bloße Nahrungsaufnahme: Es ist Gesprächsstoff, Kultur, Lebensfreude. Die Insulaner lieben es, über Kulinarisches zu plaudern, Rezepte auszutauschen, Erinnerungen an große Familienessen oder die beste Espetada ihres Lebens zu teilen – oft begleitet von einem Gläschen Poncha und einem herzhaften Lachen.

Doch was kommt auf Madeira eigentlich auf den Tisch? Die Antwort ist so vielfältig wie die Insel selbst: Frischer Fisch aus dem Atlantik, herzhaftes Fleischgerichte, tropische Früchte, duftende Kräuter und süße Verführungen – vieles gewürzt mit Knoblauch, Lorbeer, Kreuzkümmel und einer großen Prise Hingabe.

Die Grundlage der Küche sind überlieferte bäuerliche Rezepte und aufgrund der langen Fischertradition spielen Fisch sowie Meeresfrüchte eine große Rolle bei der täglichen Kost der Inselbewohner. Zugleich ist die Küche der Insel eine reizvolle Mischung aus Einflüssen aus Portugal, Afrika und sogar Amerika, die durch Jahrhunderte der Seefahrt und des Handels zusammengeführt wurden.

24 Orte - 24 Menüs - 72 Rezepte

Dieses Buch ist eine kulinarische Entdeckungsreise durch Madeira. Wir besuchen 24 besondere Orte und jeder Ort inspiriert ein individuelles Menü: bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert.

So entstehen 24 vollständige Menüs – insgesamt 72 authentische Rezepte, die tief in der Esskultur der Insel verwurzelt sind. Manche rustikal und bodenständig, andere überraschend fein oder verspielt – alle geprägt von den Aromen Madeiras und den Geschichten seiner Menschen.

Ob Du diese Menüs der Reihe nach nachkochst, Dir saisonal oder nach Lust und Laune einzelne Gerichte aussuchst, oder dich einfach auf eine Lesereise mitnehmen lässt – dieses Buch will nicht nur den Appetit, sondern auch die Neugier wecken.

Ein Menü ist wie ein Ort: Es erzählt von der Landschaft, dem Klima, den Zutaten, der Tradition. So wird jedes Gericht zur kleinen kulinarischen Postkarte – direkt von der Insel des ewigen Frühlings.

Bom apetite!

Kulinarische Wurzeln und Kochstile

Die Wurzeln der Küche Madeiras gehen auf die frühen Siedler aus Portugal zurück. Im Laufe der Jahre brachte die strategische Lage der Insel an den Seehandelsrouten verschiedene kulinarische Einflüsse und Zutaten aus der ganzen Welt mit sich. Diese Mischung der Kulturen hat eine einzigartige kulinarische Landschaft hervorgebracht, die sowohl traditionell als auch innovativ ist.

Die Kochtechniken zeugen vom Einfallsreichtum der Inselbewohner. Einige gängige Methoden sind:

- Grillen: Wie bei Espetada, wo Fleisch auf langen Spießen über offenem Feuer gegrillt wird.
- Backen: Bolo do Caco und anderes Gebäck werden traditionell in Steinöfen gebacken, davor dienten heiße Basaltsteine zum Backen.
- Marinieren: Viele Gerichte, insbesondere Fleisch, werden stunden- oder sogar tagelang mariniert, um ihren Geschmack zu verbessern.
- Zubereitung von Meeresfrüchten: Aufgrund der Lage der Insel werden Meeresfrüchte oft einfach zubereitet, um ihre Frische hervorzuheben, egal ob sie gegrillt, gekocht oder roh in Salaten serviert werden.

Beliebte kulinarische Klassiker

Vorspeisen und Suppen - Entradas e Sopas

- **Bolo do Caco** – das warme, weiche Fladenbrot aus Süßkartoffel, mit viel Knoblauchbutter bestrichen. Traditionell wurden die fluffigen Fladenbrote auf heißen Basaltsteinen, den „Cacos“, gebacken. Das Brot wird warm mit Knoblauchbutter und Petersilie serviert. Dieses köstliche Brot passt perfekt zu vielen Gerichten und wird auch häufig als Vorspeise angeboten.

Es wird so gut wie in jedem Restaurant angeboten, aber Volksfeste ohne Bolo do Caco sind ebenfalls undenkbar.

Auf der ganzen Insel findest Du das Fladenbrot in kleinen Imbissen und dörflichen Kneipen, es ist traditionelles „Streetfood“.



Vorspeisen und Suppen - Entradas e Sopas

- **Lapas** – Napfschnecken, die an den felsigen Küsten von Madeira und den Kanaren „geerntet“ werden. Sie sind auf Madeira sehr beliebt als Vorspeise oder Snack zwischendurch. Diese Napfschnecken werden oft mit Knoblauch gegrillt und anschließend mit Zitronensaft beträufelt, wodurch ein einfaches, aber schmackhaftes Gericht entsteht, das die Frische der Meeresfrüchte hervorhebt. Sie sind ein Standard-Gericht in vielen lokalen Restaurants und werden oft als Vorspeise genossen.
Sie werden auf einem heißen Metallteller serviert und direkt aus der Schale geschlürft. Daher haben sie auch den Beinamen „kanarische Auster“.
- **Sopa de Tomate e Cebola** – Tomatensuppe. Wenn Du eher ein Suppenfan bist, solltest Du unbedingt die köstliche „Sopa de Tomate e Cebola“ (Tomatensuppe mit Zwiebeln) probieren, die mit einem pochierten Ei verziert wird. Auch die „Açorda“ ist bei den Einheimischen sehr beliebt, eine Brotsuppe, die aus großen Brotstücken, Knoblauch, pochiertem Ei, Bohnenkraut und Olivenöl besteht. All diese Zutaten werden mit heißem Wasser übergossen.

Fleisch - Carne

- **Espetada** – Rindfleisch am Lorbeerspieß gegrillt, über dem offenen Feuer, serviert mit Milho Frito (Würfel aus Maisgries). Ein Festessen mit Lagerfeuer-Flair. Das traditionelle Gericht besteht typischerweise aus saftigen Rindfleischstücken, die in Knoblauch, Salz und Lorbeerblättern mariniert werden. Das marinierte Fleisch wird aufgespießt und über offener Flamme gegrillt, was zu einer köstlichen Geschmackskombination führt.
Du findest Espetada meist auf lokalen Festen und in vielen traditionellen Restaurants. In den Restaurants kommt ein Gestell auf den Tisch und der Fleischspieß wird daran aufgehängt. Du ziehst Dir dann die einzelnen Stücke nach unten vom Spieß weg. Vereinzelt werden in Restaurants auch Espetada mit Hühnerfleisch angeboten.
- **Picaco** – gewürfeltes Rindfleisch in einer Art Bratensoße, serviert auf Pommes Frites, mitten auf dem Tisch, als Einladung zum Teilen. Picado besteht traditionell aus Rindfleischstückchen, die mit Knoblauch in einer Pfanne gebraten werden, manchmal auch mit Peperoni, und auf einem großen Teller serviert werden, auf dem das Fleisch von Pommes umgeben ist.
Jeder am Tisch isst mit einer Gabel oder einem Zahnstocher aus Holz vom gleichen Teller (picar = aufpicken) – das ideale Gericht, das man ohne große Anstrengung für Treffen mit der Familie oder Freunden zubereiten kann.

Fisch - Peixe

- **Filete de Espada** – zarter schwarzer Degenfisch, oft serviert mit Banane, Maracujasauce oder gebratenen Zwiebeln – eine mutige, aber erstaunlich harmonische Kombination. Espada ist ein Tiefseefisch, den die Fischer mit besonderen Angeln und langen Leinen fangen. Dieser Fisch hat zartes weißes Fleisch.

In Restaurants bekommt man den gebackenen Espada oft mit gegrillter Banane sowie Maracujasauce und schafft so eine wunderbare Balance aus süßen und herzhaften Aromen. Er sieht aus wie ein Aal, wohnt in großer Tiefe und wird nur nachts – wenn er nach oben schwimmt – mit traditionellen Langleinen gefangen. Der Degenfisch wird gerne in Tempura-Teig gebacken und mit exotischen Früchten serviert.

- **Atum** (Thunfisch) – Auch den Thunfisch (Atum) findet man in vielen Restaurants auf Madeira. Dieser wird in den Gewässern rund um Madeira gefangen. Bife de Atum a Madeirense ist gegrillter Thunfisch nach madeirenischer Art.

Traditionell wird frischer Thunfisch erst in Olivenöl, Knoblauch, Salz und Oregano mariniert, bevor er gebraten wird, und er wird üblicherweise mit gekochtem Maisgrieß oder einfach nur mit Salat serviert.

Süßes und Gebäck – Sobremesa

- **Bolo de Mel** – der berühmte Honigkuchen, einst Weihnachtsgebäck, heute ganzjährig ein süßes Andenken. Bolo de Mel wird ähnlich wie Lebkuchen mit weihnachtlichen Gewürzen zubereitet. Dieser Gewürzkuchen ist aber das ganze Jahr über erhältlich und ein beliebtes Mitbringsel.
- **Pastéis de Nata** - Törtchen mit Vanillecreme. Diese in ganz Portugal berühmten Pasteten gibt es natürlich auch auf Madeira. Pastéis de Nata sind kleine Blätterteigtörtchen, die mit Vanillepudding gefüllt und dann gebacken werden. Am leckersten schmecken die kleinen Törtchen mit ihrer cremigen Füllung, wenn sie noch warm sind. Ein einzelnes Törtchen heißt übrigens Pastel de Nata.

Ein starkes Getränk – Bebidas

- **Poncha** - das starke Getränk aus Aguardente (Zuckerrohrschnaps) mit Zitrone und Honig (Poncha Pescador) oder auch Orangensaft (Poncha Regional). Kreative Mixer verwenden auch Maracuja- oder Mandarinsensaft. Der Fantasie sind nur wenige Grenzen gesetzt ...

Viel Spaß beim Entdecken und guten Appetit!

ACHADAS DA CRUZ 1

Achadas da Cruz – Hier geht's steil nach unten

Achadas da Cruz liegt im äußersten Nordwesten Madeiras und gehört zur Gemeinde Porto Moniz. Der kleine Ort befindet sich an der Estrada Regional 101 (ER 101), die sich von Porto Moniz über den Süden der Insel bis nach Funchal schlängelt. Wirtschaftlich dominiert hier nach wie vor die Landwirtschaft – vor allem Viehzucht – und prägt das Leben der Menschen in dieser abgeschiedenen Region.

Die erste Besiedelung erfolgte relativ spät, im 16. Jahrhundert, durch Menschen, die ein zurückgezogenes Leben in Isolation und Einfachheit suchten.

Der Ortsname lässt sich vermutlich auf eine Kapelle namens **Vera Cruz** zurückführen, die im späten 16. Jahrhundert errichtet wurde.

Der Begriff **Achada** weist auf die Fajã in dieser Gegend hin – ein durch Erdbeben entstandenes Küstenplateau, auf dem sich häufig Strandgut sammelt.

Achadas da Cruz ist bis heute von einer gewissen Mystik umgeben. Besonders legendär ist das Verschwinden der „**Varuna Yacht**“, einer luxuriösen Segelyacht des amerikanischen Millionärs Eugene Higgins, die vor etwa hundert Jahren vor der Küste versank. Die internationale Presse berichtete darüber. Gerüchte über einen verborgenen Schatz halten sich bis heute.

Teleférico Achadas da Cruz – die steilste Seilbahn Europas?

Rund zwei Kilometer nördlich des Ortes befindet sich der Zugang zur berühmten Seilbahn **Teleférico Achadas da Cruz**. Ursprünglich gebaut, um Landwirten den Zugang zu ihren Feldern an der Fajã Quebrada Nova zu ermöglichen, ist sie heute eine beliebte Touristenattraktion. Die Gondel überwindet auf nur 600 Metern Strecke beeindruckende 451 Höhenmeter – ein atemberaubendes Erlebnis, das nicht nur für Menschen mit Höhenangst eine Herausforderung ist.

Für alle anderen Besucher wird die Seilbahn zu einem beweglichem Panorama-Aussichtspunkt und bietet unvergessliche Ausblicke während ihrer Fahrt zur Fajã Quebrada Nova. Die **Teleférico das Achadas da Cruz** ist eine der steilsten Drahtseilbahnen Europas!

Du solltest unbedingt die Schließzeiten der Seilbahn beachten, denn sonst besteht nur die Möglichkeit, über den steilen Wanderweg nach oben zu gelangen. Da der Aufstieg im Dunkeln gefährlich ist, solltest Du diesen Weg möglichst nur bei Tageslicht nutzen.

Die Fahrt wird bei stärkeren Winden nicht durchgeführt, aber auch bei normalem Wetter bedeutet die Tour immer einen Hauch von Abenteuer und das Einsteigen erfordert mitunter ein wenig Mut. Falls Du Höhenangst hast und nicht in die Seilbahn steigen magst, kannst Du Dir vom Aussichtspunkt neben der Seilbahn einen fantastischen Ausblick gönnen oder im Café entspannen.

Der Aussichtspunkt liegt auf einem großen Felsvorsprung neben der Seilbahn und gibt Dir die Möglichkeit, die Häuschen auf der Fajá da Quebrada Nova aus der Vogelperspektive zu bewundern. Die Fläche sieht aus wie eine grüne Patchwork-Decke, die sich zwischen Felswand und Meer ausbreitet.

Ein Wanderweg führt ebenfalls hinab zur Fajã. Der etwa 2 km lange Abstieg startet seitlich des Seilbahn-Cafés und dauert rund 45 Minuten. Die Tour sollte nur bei guten Bedingungen und ausreichend Tageslicht unternommen werden.

Unten an der Fajã der Quebrada Nova angekommen, kannst Du die Ruhe genießen und den Wellen und dem Vogelgezwitscher lauschen. Es macht Spaß, auf verzweigten Pfaden die traditionellen Anbauflächen zu erkunden und dabei den würzigen Duft nach Salz und Kräutern zu genießen. Wenn Du dem Küstenpfad bis ans Ende folgst, gelangst Du zu einer verlassenen kleinen Siedlung, von der aus ein Trampelpfad zu einem kleinen Strand mit kristallklarem Wasser führt.



Geschichte der Fajã Quebrada Nova

Einst lebten über hundert Einwohner unten am Meer, die Viehzucht und Ackerbau betrieben. Allerdings sind die meisten der Häuser mittlerweile verlassen, was die geheimnisvolle Ausstrahlung dieses Ortes verstärkt.

Einige Häuser in der Nähe der Seilbahn-Station werden gelegentlich – und mit etwas Glück entdeckst Du sogar eine kleine Bar, die **Lapas (Napfschnecken) mit Knoblauchbutter** und kühlen Wein serviert. Das positive Gefühl, am Ende der Welt zu sein, ist allgegenwärtig und verstärkt die Entspannung, die Du hier fühlen wirst.

Zwischen Lorbeerwald und Landwirtschaft

Ein besonderes Naturerlebnis bietet die **Levada do Moinho**, die durch dichten Laurisilva-Wald führt – eine feuchte, immergrüne Oase mit kleinen Wasserfällen und plätschernden Kanälen. Die etwa 10 Kilometer lange Wanderung ist ein Genuss für alle Sinne und bringt einen zurück zum Ursprung der Wassernutzung auf Madeira: zur Versorgung der Mühlen.

Auch ein Abstecher zur **Kapelle Nossa Senhora do Livramento** lohnt sich – gleich daneben gibt es einen kleinen Kinderspielplatz, der zeigt, dass selbst dieser stille Ort Raum für Gemeinschaft bietet.

Nach Abschluss der Tour bietet sich in der „101 Bar“ – an der Estrada Regional (ER 101) gegenüber eines kleinen Parks – die Gelegenheit, das **Menü für Achadas da Cruz** zu bestellen.

Kulinarisches Erbe von Achadas da Cruz

In einem Ort, der so stark von der Landwirtschaft geprägt ist, verwundert es nicht, dass auch die Küche schlicht, nahrhaft und bodenständig ist. Hier kocht man mit dem, was die Natur zur Verfügung stellt – aus dem Garten, von der Weide und aus dem Meer.

Traditionell lebten die Menschen von Viehzucht, Bohnen, Kohl, Süßkartoffeln, Kastanien und dem, was der Atlantik hergab. In dieser bäuerlichen Region wird noch heute viel selbst angebaut, geschlachtet und eingeweckt. Die Küche ist einfach, aber geschmacksintensiv – ohne Schnörkel, dafür mit viel Herz.

Das Menü von Achadas da Cruz spiegelt diesen Charakter wider:

- **Vorspeise:** Salat aus weißen Bohnen – frisch, sättigend und voller Geschmack.
- **Hauptgericht:** Rindfleisch-Picado – in Stücken gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch-Lorbeer-Soße, serviert mit Pommes Frites.
- **Dessert:** Karamellpudding – ein süßer Abschluss, der mit einfachen Zutaten wie Eiern, Milch und Zucker auskommt, aber großen Eindruck hinterlässt.





Vorspeise: Salat aus weißen Bohnen



4 Personen



15 Minuten

ZUTATEN

- 700 g gekochte weiße Bohnen
- 1 gehackte rote Zwiebel
- 250 g Kirschtomaten
- 1 Bund gehackte Petersilie
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Rotweinessig
- 1 Teelöffel Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Die weißen Bohnen in eine Schüssel geben.
- 2 Die Zwiebel, die halbierten Tomaten und die Petersilie hinzufügen.
- 3 In einem Glas das Olivenöl mit dem Essig, dem Senf, dem Salz und dem Pfeffer vermischen.
- 4 Umrühren.
- 5 Den Salat mit dem Dressing beträufeln.
- 6 Salz und Pfeffer nach Geschmack.
- 7 Servieren.

Du kannst diesen Salat auch variieren:

- mit gerösteten roten Paprikaschoten;
- mit gekochtem, in Stücke geschnittenem Kabeljau und einer Handvoll Oliven;
- mit Thunfisch aus der Dose
- mit gekochten Eiern.

Guten Appetit!



Hauptgericht: Picaco mit Rindfleisch und Backofen-Pommes



3-4 Personen



45 Minuten

ZUTATEN

Für das Fleisch:

1,5 kg zartes Rindfleisch (Lende)

9 mittelgroße Knoblauchzehen

200 ml Ochschwanzsuppe

6 Lorbeerblätter

2 EL Butter

1 TL Salz

100 ml Weißwein

1 EL Olivenöl (zum Anbraten)

ggf. Champignons oder Paprika

Petersilie und Oliven als Deko

Für die Backofen-Pommes:

6 mittelgroße Kartoffeln

2 EL Olivenöl (für die Pommes)

Guten Appetit!

ZUBEREITUNG

- 1 Rindfleisch würfeln, mit gehacktem Knoblauch und Lorbeerblättern mischen, ruhen lassen
- 2 Für die Pommes Frites den Backofen auf 200 °C vorheizen und die Kartoffeln schälen.
- 3 Die Butter und etwas Olivenöl in eine Pfanne geben, dann das Fleisch hinzufügen und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Das angebratene Fleisch (kann innen noch rosa sein) aus der Pfanne nehmen, zur Seite stellen.
- 5 Den Bratenansatz in der Pfanne mit Ochschwanzsuppe (ggf. Brühwürfel) und einem Schuss Weißwein ablöschen.
- 6 Nach Geschmack kannst Du blättrig geschnittene Champignons (oder gewürfelte Paprikastückchen) dazugeben.
- 7 Die Flüssigkeit etwas einkochen.
- 8 Die Kartoffeln in lange Streifen schneiden und in einer Schüssel mit etwas Olivenöl mischen, bis alle Streifen benetzt sind.
- 9 Die Kartoffelstreifen im Backofen bei 190 °C ca. 15 Minuten rösten, mehrmals wenden.
- 10 Die Rindfleischwürfel im Bratenfond erwärmen.
- 11 Pommes auf einen großen Teller geben, darauf das Picado servieren. Mit Petersilie dekorieren.



Dessert: Milch-Pudding mit Karamel-Soße



10 Personen



30 Minuten

ZUTATEN

Für die Karamel-Soße:

- 2 Tassen Zucker (320 g)
- 1 Tasse Wasser (240 ml)
- 2 EL Vanilleessenz (optional)

Für den Milch-Pudding:

- 2 Eigelb
- 1 Beutel Gelatinepulver
- 2 Tassen Milch (480 ml)
- 1 Packung Sahne
- 2 Dosen Kondensmilch
- Karamel (s. Rezept) zum Einfetten der Puddingform

ZUBEREITUNG

Karamel-Sauße:

- 1 Zucker und Wasser in einem Topf mischen
- 2 Kochen, bis die Blasen größer und der Sirup dunkler wird; er beginnt zu karamelisieren.
- 3 Wenn bernsteinfarbig, Hitze abstellen
- 4 Eine Puddingform mit dem Sirup auspinseln.

Milch-Pudding:

- 5 Alle Zutaten für den Pudding vorbereiten.
- 6 Gelatine in der Milch 10 Minuten einweichen.
- 7 Anschließend in der warmen Milch auflösen.
- 7 Alle Zutaten in einen Mixer geben:
Die Eigelbe, die Kondensmilch, die Milch mit der aufgelösten Gelatine und die Sahne.
- 8 Mixen, bis eine homogene Mischung entsteht.
- 9 Die Flüssigkeit in die mit Karamell gefettete Puddingform gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Guten Appetit!

Impressum

24 Menüs aus Madeira

- Eine kulinarische Reise durch 24 Inselorte –
Mit 72 leckeren Rezepten

1. Auflage Mai 2025

Copyright © Anita Fischer, Estreito da Calheta
Herausgegeben von Anita Fischer

Verantwortlich für Inhalt und Gestaltung:

Anita Fischer
Impasse do Espigao 6
9370-249 Estreito da Calheta

Alle Rechte vorbehalten.

E-Mail: anita@madeira.cc

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung der Herausgeberin unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Speicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Haftungsausschluss

Ungeachtet der Sorgfalt, die auf die Erstellung der Rezepte, Texte und Abbildungen verwendet wurde, können weder Verlag, Autor oder Herausgeber für mögliche Fehler und deren Folgen juristische oder irgendeine Haftung übernehmen.

Madeira, im April 2025
Anita Fischer