

Apfelpudding

Zutaten für 5 Personen

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 500 ml Apfelsaft
- 150 g Äpfel
- 1 Zimtstange



Zubereitung:

Apfel schälen und raspeln. Die Apfelraspel mit etwas Zitronensaft bespritzen, damit sie nicht braun werden. 200 ml vom Apfelsaft mit einem Päckchen Vanillepuddingpulver verrühren. Den Rest des Apfelsafts in einem Topf mit der Zimtstange zum Kochen bringen.

Das Puddingpulver-Apfelsaftgemisch unter Rühren hinzufügen und eine Minute kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Zimtstange entfernen, die Apfelraspel zum Pudding geben und alles in Timbale (Nirosterformen) füllen und 2 Stunden im Kühlschrank abgedeckt abkühlen lassen.

Kurz in warmes Wasser stellen, auf Teller stürzen, mit Früchten garniert servieren.