





# Apfel-Karamell-Pudding

Ein cremiges Dessert mit Apfelstückchen und knusprigem Karamell

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Mandel-Geschmack  
40 g Zucker  
500 ml Milch  
1 Apfel  
Butter  
30 g Sonnenblumenkerne  
50 g Zucker  
5 EL Schlagsahne

Wie koche ich einen Vanillepudding mit gedünstetem Apfel und selbstgemachtem Karamell?:

### ① Pudding kochen:

Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Heißen Pudding mit Frischhaltefolie bedecken (Folie direkt auf den heißen Pudding legen, so bildet sich keine Haut) und erkalten lassen.

### ② Apfel dünsten:

Apfel schälen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelspalten darin bräunen und, bis auf einige zum Garnieren, auf 4 Dessertgläser verteilen.

### ③ Pudding in Dessertgläser füllen:

Den Pudding mit einem Schneebesen durchschlagen und anschließend in die Dessertgläser füllen.



**4 Sonnenblumenkerne vorbereiten:**

Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

**5 Karamell selber machen:**

Den Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren (mit einem Holz- oder Metalllöffel) auflösen. So lange rühren, bis der Zucker eine hellbraune Farbe bekommt. Den Topf vom Herd nehmen. Die Sahne in den Topf geben und die Masse so lange erhitzen, bis sich eine cremige Karamellmasse gebildet hat. Sonnenblumenkerne in die Karamellmasse geben. Topf vom Herd nehmen. Übrige Apfelstücke kurz in der Karamellmasse wenden und mit der restlichen Karamellmasse auf dem Pudding anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Sonnenblumenkerne Dr. Oetker gehobelte Mandeln karamellisieren.

