

# Apfel-Pudding

Ein sahniges Dessert mit Äpfeln und Weintrauben - auch bei Kindern sehr beliebt.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
2 geh. EL Zucker  
400 ml Apfelsaft  
200 g kalte Schlagsahne

### Obstbelag:

etwa 1 Apfel  
grüne und rote Weintrauben  
3 EL Aprikosenkonfitüre  
2 EL Apfelsaft oder Wasser

Wie bereite ich einen Apfel-Pudding zu?:

### 1 Pudding vorbereiten:

Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 400 ml Apfelsaft**, zubereiten und anschließend in eine Rührschüssel füllen. Die Oberfläche des heißen Puddings direkt mit Frischhaltefolie belegen und erkalten lassen.

### 2 Pudding zubereiten:

Sahne steif schlagen. Sahne mit einem Teigschaber unter den erkalteten Apfel-Pudding heben. Die Creme in eine Dessertschale oder Dessertgläser füllen und glatt streichen.

### 3 Obstbelag:

Apfel schälen, in dünne Spalten schneiden und den Pudding damit dachziegelartig belegen. Weintrauben waschen, halbieren und dekorativ auf die Apfelspalten verteilen.

### 4 Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit dem Saft oder Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und mit Hilfe eines Löffels über das Obst verteilen. Das Dessert bis zum Servieren kalt stellen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Apfelspalten statt mit Aprikosenkonfitüre auch mit Apfelgelee bestreichen.
- Je nach Saison können Sie den Pudding statt mit Weintrauben mit Erdbeeren oder anderem Obst verzieren.

