

Puddingstäbchen für Kinder

Süße Fischstäbchen als Dessert für Kinder

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Frischhaltefolie

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
350 ml Milch
etwa 400 g Äpfel , kleine
etwa 2 EL Zitronensaft
2 EL Weizenmehl
1 Ei (der Größe M)
3 EL Semmelbrösel
½ Be. Dr. Oetker Kirsch Grütze (500 g)

Außerdem:

4 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette die Kastenform und lege sie mit Frischhaltefolie aus.

2 Zubereiten:

Mische zunächst das Puddingpulver mit dem Zucker. Rühre das Puddingpulver mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt. Bringe die übrige Milch in einem Kochtopf zum Kochen. Nimm den Topf vom Herd und rühre das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen in die Milch. Koche den Pudding unter Rühren noch mind. 1 Min. Gieße den Pudding anschließend in die Kastenform und stelle ihn zum Festwerden etwa 2 Std. in den Kühlschrank.

- 3 Inzwischen schäle die Äpfel, entkerne sie mit einem Apfelausstecher. Schneide die Äpfel in große Stäbchen so wie Pommes Frites. Vermische die Apfelstäbchen sofort mit dem Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Besprenkle eine große Platte mit kaltem Wasser. Stürze darauf den Vanillepudding und schneide ihn in 8 Stäbchen.
- 5 Zum Panieren gib Mehl auf einen Teller, verschlage das Ei in einem tiefen Teller und gib die Semmelbrösel auf einen Teller. Wende die Puddingstäbchen zuerst in Mehl, dann in dem Ei und zuletzt in den Semmelbröseln.
- 6 Erhitze Öl in einer beschichteten Pfanne und brate die Puddingstäbchen von jeder Seite goldbraun.
- 7 Die heißen Puddingstäbchen mit den Apfel-Pommes-Frites und etwa 4 Esslöffeln Kirsch Grütze auf Tellern anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die übrige Grütze kannst du dazu servieren.
- Wenn du keinen Apfelausstecher hast, kannst du die geschälten Äpfel auch vierteln, entkernen und dann in Streifen schneiden.

