

Augapfel-Pudding

Mengenangaben: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für Augapfel-Pudding

2-3 Stk.	süße Äpfel z.B. Gala
3 EL	Honig
4 EL	Maisstärke
¼ l	Wasser
¼ l	Apfelsaft
1 Dose	Litschi, entsteint
	Weintrauben, blau oder grün
	Kirschsafte oder Erdbeersirup

Bereitstellen

Stabmixer
Kochtopf
Messer/Apfelteiler
Dessert-Schüsseln
Löffel
Schneidbrett
Messer

Zubereitung

1. Wasser zum Kochen bringen.
2. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
3. Honig in kochendem Wasser auflösen.
4. Die kleinen Apfelstücke in das kochende Honig-Wasser geben und einige Minuten auf kleiner Flamme weichkochen (Apfelkompott).
5. Das Apfelkompott mit dem Stabmixer pürieren (Apfelmus).
6. Die Maisstärke in dem Apfelsaft auflösen.
7. Das Apfelmus nochmals kurz aufkochen.
8. Die aufgelöste Stärke mit Apfelsaft in das Apfelmus einrühren.
9. Den Apfelpudding in kalt ausgespülte Dessert-Schüsseln gießen, auskühlen lassen.
10. Die Litschis abtropfen lassen. Die Trauben waschen und abtrocknen. Anschließend die Trauben in die Mitte der Litschis stecken und zur Hälfte in den Pudding versenken.
11. Den Augapfel-Pudding können wir noch gruseliger gestalten: z.B. Adern mit rotem Kirschsafte auftragen oder mit Erdbeersirup Blut zaubern!



Guten Appetit!