Schokoladenpudding mit Apfelkompott

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Zucker	9 EL
Orangensaft	100 ml
Zimt	0.5 TL
Milch	500 ml
Schokoladenpuddingpulver	40 g
Minze, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf

1. Äpfel schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. In einem Topf 5 EL Zucker ca. 2 Min. karamellisieren, Apfelwürfel zugeben, ca. 1 Min durchschwenken und mit Orangensaft ablöschen. Mit Zimt würzen und auf niedriger Stufe ca. 15 Min. leicht köcheln.

2. In einer Schüssel 6 EL Milch mit Puddingpulver und 4 EL Zucker glatt rühren. Restliche Milch in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und Puddingpulver einrühren. Unter ständigem Rühren nochmals aufkochen lassen und Topf vom Herd ziehen.

3. Apfelkompott und Schokopudding in Gläser schichten und im Kühlschrank kühl stellen. Zum Servieren mit Minze garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	244 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	4 g