

Rezepte > Dessert

Schokoladenpudding mit Apfelkompott

Zeit gesamt
25min



Zubereitungszeit 25min





Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Zucker	9 EL
Orangensaft 1	00 ml
Zimt ().5 TL
Milch 5	00 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