



Pumpkin Spice Pudding



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 2075 kJ, 496 kcal, 56,1 g Kohlenhydrate, 8,6 g Eiweiß, 27,2 g Fett, 48 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

So sweet und spicy kann der Herbst schmecken: Dieser leckere, mit Pumpkin Spice verfeinerte Vanillepudding hat einen überraschend pikanten Abgang. Dafür sorgen die mit Chili gewürzten, im Ofen karamellisierten Apfelscheiben. Das Topping aus Keks-Crumble, knackigen Apfelstücken und zerstoßenen Walnusskernen bringt den perfekten Crunch.

Step 1:

Zuerst den Apfel waschen und ein Viertel in feine Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Walnüsse zerkrümeln und neben die Äpfel legen. 1 EL Zucker auf Äpfel und Walnüsse streuen. Über die Äpfel ebenfalls etwas Chili geben. Im Backofen ca. 15 Minuten backen. Schneide für die Deko noch ein paar weitere Apfelwürfel und lege diese zur Seite.

Step 2:

Nun bereitest du einen Keksteig vor. Dazu 60 g Butter mit 60 g Zucker und 60 g Mehl verkneten. Zum Schluss noch 1 EL Pumpkin Spice Mischung und eine Prise Salz dazu geben und nochmals kneten. Gib den Keksteig in Flocken ebenfalls auf das schon sich im Ofen befindende Backblech und backe den Keksteig ca. 15 Minuten.

Step 3:

In der Zwischenzeit misst du 100 ml Milch ab und rührst das Vanille Puddingpulver darin glatt. Die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen und unter Rühren die Milch-Puddingpulvermischung dazugeben. Rühre den Pudding so lange, bis er andickt. Im Anschluss gibst du 1 EL Pumpkin Spice Mischung dazu und rührst diese noch einmal ein. Zum Schluss 5 g Butter unterrühren.

Step 4:

Für die Deko schälst du vorsichtig etwas Apfelschale herunter und schneidest diese mit einer Schere in Blätter.

Step 5:

Nun kannst du das Dessert anrichten. Gib den Pudding in eine Schale und brich den Keks in Stücke. Diese in den Pudding stecken und mit den gebackenen Apfelscheiben, den Walnüssen und den frischen Apfelwürfeln dekorieren. Ganz zum Schluss die Apfelblätter darauf dekorieren. Fertig!

Zutaten

1	Apfel
50 g	Walnüsse
70 g	Zucker
1/2 TL	Chiliflocken
65 g	Butter
60 g	Mehl
2 EL	Pumpkin Spice Mischung
	Salz
500 ml	Milch
1 Pck.	Vanille Puddingpulver