Überbackener Pudding

Das Rezept von dem überbackenen Pudding wird mit karamellisierten Äpfeln und Streuseln zubereitet. Für Pudding-Liebhaber ein wunderbares Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

2 Stk.	Äpfel (säuerliche)
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)

Für die Karamellsauce

75 g	Zucker
2 EL	Wasser
75 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillezucker
20 g	Butter

Für den Pudding

1 Packung	Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
3 EL	Zucker

Für die Streuseln

100 g	Mehl
50 g	Butter (kalt)
50 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den **überbackenen Pudding** die Äpfel waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Saft der halben Zitrone marinieren.

2. Dann eine Pfanne erhitzen und die Apfelstücke darin andünsten.

3. Danach die Apfelstücke aus der Pfanne heraus nehmen und in der gleichen Pfanne den Zucker, den Vanillezucker und das Wasser für die Karamellsauce erhitzen.

4. Jetzt sollte das Zuckerwasser unter ständigem Rühren so lange köcheln, bis der Zucker kristallisiert, sich dann wieder verflüssigt und eine bräunliche Farbe angenommen hat.

5. Nun die Butter in dem karamellisierten Zucker zum Schmelzen bringen.

6. Danach das Schlagobers hinzufügen und alles so lange köcheln lassen, bis man eine eingedickte Karamellsauce hat.

7. Dann die gedünsteten Äpfel unterheben und die Pfanne erst mal zur Seite stellen.

8. Als nächstes aus der Milch, dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen.

9. Den fertigen Pudding anschließend in 4 feuerfeste Förmchen (ca. 12 cm Durchmesser) geben.

10. Jetzt die karamellisierten Äpfel gleichmäßig auf die 4 Pudding-Formen verteilen. Danach schon mal den Ofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

11. Für die Streusel die kalte Butter, den Zucker und das Mehl in eine Schüssel geben. Dann mit den Händen alles so lange verkneten, bis man gleichmäßige Streusel hat.

12. Die fertigen Streusel nun auf die Formen verteilen und hinterher ca. 20 Minuten backen.

Unsere Empfehlung
ofenfesten Förmchen
200ml aus Keramik

hier bestellen

Tipp

Der überbackene Pudding schmeckt auch mit einer zusätzlichen Prise Zimt.