



# Bratapfelpudding


**40 SECONDS**  
**KIDS**

## Pudding

500ml Milch  
 1 TL Vanille  
 1 Prise Salz  
 4 Eigelb  
 80g Rohrzucker  
 40g Speisestärke  
 4 Stk Lieblings-Kekse

## Äpfel

2 Große Äpfel  
 2 EL Rohrzucker  
 ¼ TL Zimt  
 4 TL Himbeermarmelade  
 4 EL Walnüsse, zerkleinert  
 50g Cranberrys  
 100ml Orangensaft  
 Butter oder Öl zum Fetten

## Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Mit dem Rohrzucker, gemahlene Zimt, Himbeermarmelade, Cranberrys, Orangensaft und den zerkleinerten Walnüssen gut vermengen.
3. Die Masse für ca. 20 Minuten bei 180 Grad in einer leicht gefetteten Form auf unterster Schiene im Ofen backen.
4. In der Zwischenzeit 400ml Milch zusammen mit der Vanille, Salz und Zucker zum Kochen bringen.
5. Die restliche Milch in die Stärke einrühren und die Eigelbe hinzufügen.
6. Die Mischung in die leicht köchelnde Milch einrühren, unter ständigem Rühren einmal durchkochen lassen und dann vom Herd nehmen.  
 (Alternativ den Pudding mit Puddingpulver nach Anleitung zubereiten)
7. Nun jeweils abwechselnd, den Pudding und das Kompott in einem Glas schichten. Als oberste Schicht sollten dann die Bratäpfel sein.
8. Für die Dekoration noch einen Keks zerkrümeln und drüberstreuseln.

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids  
 Gesundes Schulessen für Berlin

Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:

[www.40seconds.de/kids/rezpte](http://www.40seconds.de/kids/rezpte)

[www.radioteddy.de/40seconds](http://www.radioteddy.de/40seconds)