

# Apfelpudding

## Zutaten:

- 200 g Äpfel, säuerlich, entkernt, geschält, in Stücken (4 cm)
- 15 g Zitronensaft, frisch gepresst
- 30 g Zucker
- ¼ TL Lebkuchengewürz
- 10 g Butter
- 300 g Apfelsaft
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- 1 - 2 EL Mandelblättchen

## Zubereitung:

1. Äpfel, Zitronensaft, Zucker und Lebkuchengewürz in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 4.5 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
2. Butter, Apfelsaft und Vanillepuddingpulver zugeben und 6 Min./98°C/Links/Stufe 3 erhitzen.
3. Zerkleinerte Äpfel zugeben und 10 Sek./Links/Stufe 2.5 vermischen. Auf kleine Dessertschüsseln verteilen. Vollständig auskühlen lassen oder lauwarm mit Mandelblättchen dekoriert servieren.

Gutes Gelingen!

Eure Helga

