

# Apfel-Pudding-Trifle

<b>Anzahl Personen:</b>	8
<b>Zubereitungszeit:</b>	70 Minuten
<b>Warte-/Ofenzeiten:</b>	90 Minuten
<b>Stück:</b>	8 Gläser

## Zutaten:

### Streusel:

50g Butter  
50g Zucker  
100g Mehl  
Prise Salz  
1 TL Vanillezucker

### Apfelkompott:

500g Äpfel  
50ml Zitronensaft  
25g Zucker

### Karamellsauce:

100g Zucker  
40g Wasser  
30g Butter  
100g Sahne  
Prise Salz

### Vanillepudding:

500ml Milch  
60g Zucker  
2 Eigelbe  
20g Speisestärke  
1 Vanillestange  
... oder gutes Puddingpulver



... mit Karamell und  
Streuseln

## Zubereitung:

### Streusel:

1. Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.
2. Auf einem Backblech krümelig verteilen.
3. 15 – 20 min bis sie eine schöne Bräunung haben, bei 175 Grad backen.

### Apfelkompott:

1. Äpfel schälen und in Spalten schneiden.
2. Die Apfelspalten zusammen mit dem Zitronensaft und dem Zucker in einen Topf geben.
3. Bei mittlerer Hitze die Äpfel schmoren bis sie fast weich sind. Eventuell 2 EL Wasser zugeben, damit sie nicht ansetzen.

### Karamellsauce:

1. Zucker und die Prise Salz zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben.
2. Bei mittlerer Hitze den Zucker auflösen, dann weiter köcheln lassen bis sich der Zucker verfärbt.
3. Wenn der Zucker eine schöne braune Farbe erreicht hat, die Hitze reduzieren.
4. Warme Sahne und die Butter zugeben, leise köcheln lassen bis sich alles zu einer homogenen Sauce verbunden hat.

### Pudding:

1. Vanillestange längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.
2. 450ml Milch mit dem Zucker, dem Mark und der aufgeschnittenen Vanillestange in einen Topf geben und aufkochen.
3. 50ml Milch mit dem Eigelb und der Speisestärke gut verrühren.
4. Kochende Milch vom Herd nehmen und das Ei-Milch-Gemisch unterrühren.
5. Pudding 1min kochen, dabei gut umrühren.
6. Vanillestange entfernen, den Pudding in eine Schale umfüllen und mit Klarsichtfolien abdecken (damit sich keine Haut bildet) und beiseitestellen.
7. Alternativ: Puddingpulver nach Anweisung zubereiten.
8. Wenn alle Komponenten Zimmertemperatur haben, kann geschichtet werden.
9. Nachtisch im Glas schichten: zuerst die Streusel, dann die Karamellsauce, danach die gedünsteten Äpfel einfüllen, zum Schluss den Pudding.

## Tipps und Hinweise:

Die angegebene Menge reicht für 8 Gläser mit Inhalt 120ml.

Das Dessert besteht aus 4 Komponenten die einzeln zubereitet werden. Die Kombination aus fruchtig-knusprig-cremig macht dieses Dessert so interessant. Um das Spiel mit der Süße

und Säure in der Balance zu halten, sollten die Äpfel deutlich säuerlich abgeschmeckt werden.

Wenn es schnell gehen soll, können alternativ auch Vollkorn-Kekse statt der selbstgemachten Streusel verwendet werden. Ebenso kann man die Karamellsauce durch ein Fertigprodukt ersetzen.

*Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit*



*Gefunden bei: [www.eat-and-enjoy.de](http://www.eat-and-enjoy.de)*