

Apfel-Karamell-Creme

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.

**Zutaten:**

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Mandel-
Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch
1 Apfel
etwas Butter
30 g Sonnenblumenkerne
50 g Zucker
5 EL Schlagsahne

1 Zubereiten:

Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Heißen Pudding mit Frischhaltefolie bedecken (Folie direkt auf den heißen Pudding legen, so bildet sich keine Haut) und erkalten lassen.

2 Apfel schälen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelspalten darin bräunen und, bis auf einige zum Garnieren, auf 4 Dessertgläser verteilen.

3 Den Pudding mit einem Schneebesen durchschlagen und anschließend in die Dessertgläser füllen.

4 Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

5 Den Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren (mit einem Holz- oder Metalllöffel) auflösen. So lange rühren, bis der Zucker eine hellbraune Farbe bekommt. Den Topf vom Herd nehmen. Die Sahne in den Topf geben und die Masse so lange erhitzen, bis sich eine cremige Karamellmasse gebildet hat. Sonnenblumenkerne in die Karamellmasse geben. Topf vom Herd nehmen. Übrige Apfelstücke kurz in der Karamellmasse wenden und mit der restlichen Karamellmasse auf dem Pudding anrichten.