Зимен пудинг с домашен компот

45—60 Минути

Подготовка

1. Изсипете млякото в тенджера и оставете да заври. Разбъркайте захарта, подправките, жълтъците и царевичното нишесте с 3 с.л. от млякото. Махнете млякото от котлона и добавете сместа, разбърквайки постоянно.
2. Върнете тенджерата на котлона и позволете да къкри около минута, като продължавате да бъркате, докато се сгъстява. Изсипете получения пудинг в чаши и приберете в хладилника да се охлади поне час.
3. През това време пригответе компота. Измийте плодовете. Обелете крушите и ябълките. Махнете сърцевината им и ги нарежете на кубчета. Разполовете гроздето.
4. Загрейте бахара и карамфила на тиган за кратко. Добавете маслото и позволете да се разтопи. Добавете останалите подправки, ябълковия сок, крушите и ябълките и оставете на слаб огън за 10-15 минути.
5. След 7/8 минути можете да добавите и гроздето.
6. Махнете зрънцата бахар и карамфил от компота. Оставете да се охлади.
7. Сервирайте пудинга с компот, натрошени лешници и ябълков чипс.

Съставки за 4 Порции

= Kotányi Produkte

500 ml	Прясно мляко
1 ч.л.	Канела на прах
½ ч.л.	Джинджифил, млян
½ ч.л.	Индийско орехче, мляно
1 с.л.	Бурбонска ванилова захар
25 g	Царевично нишесте
60 g	Кристална захар
2 бр.	Жълтъци
4 с.л.	Натрошени лешници
1 пакет	Ябълков чипс

За домашния компот

2 бр.	Ябълки
10 зрънца	Червено грозде
2 бр.	Круши
2 ч.л.	Масло
50 ml	Ябълков сок
½ ч.л.	Канела на прах
2 бр.	Бахар на зърна
2 бр.	Карамфил, цял
½ ч.л.	Индийско орехче, мляно