

Winterpudding mit Gewürz-Kompott

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Pudding

0.5 l	Milch
25 g	Speisestärke
60 g	Zucker
2 Stk.	Eidotter
1 TL	Orangenzesten
0.5 EL	Honiglebkuchen Gewürzmischung
1 TL	Vanillezucker Bourbon

Für das Kompott

2 Stk.	Äpfel
2 Stk.	Birnen
10 Stk.	Trauben, rot
1 TL	Butter
50 ml	Apfelsaft
4 EL	Haselnüsse, gehackt
0.5 TL	Zimt gemahlen
0.5 TL	Neugewürz (Piment) gemahlen
0.5 TL	Cardamom gemahlen
0.5 TL	Nelken gemahlen
1 Pkg.	Apfel-Zimt Chips

Zubereitung

1. Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Zucker, Honiglebkuchen Gewürzmischung, Vanillezucker und die Orangenzesten gemeinsam mit Eigelb, Stärke und drei Esslöffel der Milch glatt rühren. Kochende Milch vom Herd nehmen und unter Rühren den Stärke-Mix zugeben.
2. Nochmals auf die Herdplatte geben und bei geringer Hitze eine Minute unter Rühren köcheln lassen. Pudding in Schüsseln füllen und im Kühlschrank für mindestens eine Stunde kalt stellen. Währenddessen kann das Kompott zubereitet werden. Das Obst waschen und die Äpfel und Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Trauben halbieren.
3. Die Gewürze in einer Pfanne etwas anrösten, damit sie noch mehr Geschmack und Duft entfalten. Die Butter und den Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Dann die Birnen und Apfelwürfel mit dem Apfelsaft hinzugeben. Bei niedriger Hitze für etwa 10-15 Minuten dünsten, bis das Obst weich ist.
4. Nach der Hälfte der Zeit können die Trauben hinzugegeben werden, dann ebenfalls mit den Gewürzen Zimt, Piment, Cardamom und Nelken verfeinern und gut umrühren.
5. Den fertigen Pudding nun mit dem Kompott servieren und mit Kotányi Apfel Chips sowie gerösteten Haselnüssen toppen.