

Zimowy pudding z owocami

45–60 Min

Przygotowanie

1. Zagotuj mleko w rondlu. Wymieszaj cukier i przyprawę korzenną z żółtkami jaj, skrobią i 3 łyżkami mleka, do uzyskania gładkiej konsystencji. Zdejmij gorące mleko z ognia i dodaj mieszankę, wszystko dokładnie połącz.
2. Gotuj całość ponownie na małym ogniu przez około1 minutę, mieszając. Wlej budyń do misek i schłodź w lodówce przynajmniej przez godzinę.
3. W międzyczasie przygotuj owoce w soku. Umyj i obierz, jabłka i gruszki, pokrój je w drobną kostkę. Pokrój winogrona na pół.
4. Upiecz przyprawy na patelni, tak aby nabrały jeszcze większego aromatu.
5. Rozpuść masło na patelni. Następnie dodaj gruszki i pokrojone w kostkę jabłka z sokiem jabłkowym. Smaż na małym ogniu przez około 10-15 minut, aż owoce będą miękkie.
6. W połowie czasu można dodać winogrona, następnie dodaj przyprawy cynamon, ziele angielskie, kardamon i goździki i dobrze wymieszaj.
7. Gotowy budyń podawaj z owocami i posyp chipsami jabłkowymi i prażonymi orzechami laskowymi.

WSKAZÓWKA: Przed podaniem upraż orzechy laskowe na patelni

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na budyń

0.5 litra	Mleko
2 łyżki	Przyprawa Korzenna do domowych wypieków
25 g	Skrobia kukurydziana
60 g	Cukier
2 szt	Żółtka jaj

Owoce w soku

2 szt	Jabłko
10 szt	Czerwone winogorona
2 szt	Gruszka
2 łyżeczki	Masło
50 ml	Sok jabłkowy
0.5 łyżeczki	Cynamon mielony
0.5 łyżeczki	Ziele Angielskie całe
0.5 łyżeczki	Kardamon mielony
1 opak	Chipsy jabłkowe
4 łyżki	Orzechy laskowe
0.5 łyżeczki	Goździki mielone