

Zimski puding s jabukama, kruškama i grožđem

45–60 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

0.5 l	Mlijeka
1.5 žlica	Medenjaci mješavina začina
25 g	Kukuruznog škroba
60 g	Šećera
2 kom	Žumanjka

Za kompot:

2 kom	Jabuke
10 kom	Crvenog grožđa
2 kom	Kruške
2 žličice	Maslaca
50 ml	Soka od jabuke
0.5 žličice	Cimet mljeveni
0.5 žličice	Piment mljeveni
0.5 žličice	Kardamom mljeveni
1 pakiranje	Čipsa od jabuke
4 žlice	Nasjeckanih lješnjaka
0.5 žličice	Klinčić mljeveni

Priprema

1. Zakuhajte mlijeko u loncu. Pomiješajte šećer i mješavinu začina za medenjake sa žumanjkom, kukuruznim škrobom i 3 žlice mlijeka. Kipuće mlijeko maknite sa štednjaka i uz miješanje dodajte smjesu škroba.
2. Vratite na štednjak i uz miješanje kuhajte na laganoj vatri 1 minutu. Puding ulijte u zdjelice i ostavite u hladnjaku najmanje sat vremena.
3. U međuvremenu, možete pripremiti kompot. Voće operite te jabuke i kruške ogulite i izvadite im koštice te ih narežite na male kockice. Grožđe prerežite na pola.
4. Začine zagrijte u tavi da razviju još više okusa.
5. Otopite maslac u tavi. Zatim dodajte kruške i jabuke narezane na kockice sa sokom od jabuke. Pirjajte na laganoj vatri oko 10-15 minuta dok voće ne omekša.
6. Na pola vremena možete dodati grožđe te ga začinite cimetom, pimentom, kardamomom i klinčićima i dobro promiješajte.
7. Gotov puding poslužite uz kompot, čips od jabuke i pržene lješnjake.