

Appel met pudding in de oven

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

2 appels (Boskoop)
1 theelepel citroensap
1 klontje boter
1 ei
1 zakje vanillesuiker
1 zakje vanillepudding poeder
1 l melk
2 eetlepels rozijnen

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 200 °C.**
2. **Verwijder het klokkenhuis met een appelboor. Snij de appel ongeschild in ringen e, besprenkel ze met citroensap.**
3. **Verhit de boter in een pan en bak de appelringen op hoog vuur gedurende 1 à 2 minuten. Laat afkoelen.**
4. **Klop het ei los met de vanillesuiker.**
5. **Los het puddingpoeder op in een beetje melk.**
6. **Breng de overige melk aan de kook. Voeg het puddingmengsel toe en laat al roerend indikken.**
7. **Neem van het vuur en meng het ei en de rozijnen er voorzichtig onder.**
8. **Schik de appelringen in een ovenschaal. Giet de pudding tussen de appelringen. Zet gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven.**