



# 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 en 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.