

"Apple Crumble" mit Vanille



10 Portionen

Menge/Einheit	Zutaten
400 ml	Wasser
100 g	NESTLÉ DOCELLO APFELDESSERT
70 g	NESTLÉ DOCELLO KOCHPUDDING TYP VANILLE
1 l	Sojasahne
80 g	Zucker
200 g	Margarine
200 g	Zucker
350 g	Mehl
1 g	Salz

Zubereitung

Wasser erhitzen. NESTLÉ DOCELLO APFELDESSERT hineinrühren und 2 Minuten kochen. Hitzezufuhr verringern und 10 Minuten quellen lassen. Portionsgläser jeweils zu einem Drittel füllen und 30 Minuten kaltstellen. NESTLÉ DOCELLO KOCHPUDDING TYP VANILLE mit einem Teil der kalten Sojasahne anrühren. Restliche Sojasahne erhitzen, Hitzezufuhr verringern und angerührtes Puddingpulver hinzufügen. Bei mittlerer Hitzezufuhr 3 Minuten kochen, danach in die Portionsgläser auf das ausgekühlte Apfeldessert füllen. 1 Stunde kaltstellen. Margarine, Zucker, Mehl und Salz miteinander verkneten und die entstandenen Streusel im vorgeheizten Kombidämpfer bei 160°C trockener Hitze, 20 Minuten backen. Fertige Streusel auf die Puddingcreme verteilen.

Küchenfachlicher Tipp

Mit frischen Aprikosen verteilen.

Nährwerte pro Portion

Energie	2527,9 kJ
Energie	602,24 kcal
Fett	33,42 g
– davon gesättigte Fettsäuren	8,95 g
Kohlenhydrate	70,28 g
– davon Zucker	37,39 g
Ballaststoffe	1,64 g
Eiweiß	5,61 g
Salz	0,3 g

Im Rezept enthaltene Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

Soja und Sojaerzeugnisse

Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite