

Ingrediënten voor 4 personen

120 gr malse boter - 4 grote eieren - 110 gr paneermeel - 4 appels (type Jonagold) - 120 gr griessuiker - 3 tl "gemengde kruiden" (voor banket) - 100 gr amandelpoeder - 2 el Calvados - 25 gr boter

Tijd: > 1 uur
Keuken: Belgisch
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Appelpudding

Hulpmiddelen

Stoomoven of gewone oven "au bain-marie"

Vorbereiding

Verwarm de oven op 160 ° C op maximum stoom

Bereidingswijze

Schil en snij de appels in kleine blokjes. Scheid het eiwit van de dooiers. Beboter een puddingvorm en strooi 3 eetlepels paneermeel op de bodem en de zijkanten. Bestrooi de appelstukjes met 2 eetlepels suiker en kruiden. Klop het eiwit stijf met een mespuntje zout en 2 eetlepels suiker. Klop de malse boter en de rest van de suiker tot de bereiding heel luchtig is. Doe hier een voor een de eierdooiers bij, daarna de rest van het paneermeel, het amandelpoeder, de Calvados, de appelstukjes en tot slot, voorzichtig met een spatel, het opgeklopte eiwit. Doe dit alles in de puddingvorm, bedek met een dubbele laag aluminiumfolie en laat 1u15 stomen. Laat de pudding afkoelen alvorens hem uit de vorm te halen op een dienblad.

Serveertips

Snij de pudding in sneetjes en geef er apart een sauskom met Engelse creme bij, op smaak gebracht met een scheutje Calvados.