

## Appelpudding

Geschreven door Erwin - 14/02/2012 19:08

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.  
5 appels (Goudreinetten),  
Wat water,  
Sap van een citroen,  
Een pakje vanillesuiker,  
Suiker naar smaak,  
20 g gelatine (7 blaadjes),  
Citroenschil,  
Franse vruchtjes,  
1/2 l vanillevla

### Bereidingswijze:

De gelatine in koud water weken.  
De appels schillen, in partjes verdelen en met water en een citroenschilletje tot moes koken.  
De citroenschil verwijderen.  
De geweekte gelatine in het warme moes oplossen.  
Citroensap, vanillesuiker en gewone suiker naar smaak toevoegen.  
De pudding laten afkoelen tot ze stijf begint te worden.  
Dan de massa in een met water omgespoelde vorm overdoen.  
De pudding als ze volkomen stijf is op een natgemaakte schaal storten.  
De vanillevla er omheen gieten en de pudding met Franse vruchtjes garneren.

=====

## Appelgriesmeel

Geschreven door Erwin - 14/02/2012 19:10

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.  
1 kg moesappeien,  
1/2 citroen,  
100 g griesmeel,  
80 g suiker

### Bereidingswijze:

De appels schillen, in vieren snijden en van de klokhuisen ontdoen.  
Ze opzetten met weinig water en citroenschil en vlug tot moes koken.  
Het citroenschilletje verwijderen en het moes zeven.  
De massa opnieuw aan de kook brengen, citroensap toevoegen en de suiker met griesmeel vermengd er in strooien.  
Onder af en toe omroeren de pudding gaar laten worden.  
De massa in een met koud water omgespoelde puddingvorm overdoen.  
Als de pudding geheel is afgekoeld op een vochtige schotel storten en desgewenst met vanillesaus opdienen.

=====

## Fijne appelgriesmeelpudding

Geschreven door Erwin - 14/02/2012 19:13

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

1 l melk,  
100 g griesmeel,  
80 g suiker,  
Citroenschil,  
Wat zout,  
4 appelen,  
Suiker,  
Citraensap,  
Wat druiven,  
Franse vruchtjes,  
Abrikozenjam,  
Aardappelmeel

### Bereidingswijze:

De melk mei een citroenschilletje en wat zout aan de kook brengen.  
De griesmeel met suiker vermengd onder goed roeren langzaam in de kokende vloeistof strooien.  
De pudding onder af en toe omroeren gaar laten worden.  
Het citroenschilletje verwijderen en de massa in een met koud water omgespoelde vorm overdoen.  
De pudding laten afkoelen.  
De appelen schillen, boren en dwars doorsnijden.  
Deze appelhelften in water met suiker en citroensap tegen de kook aanhouden tot ze glazig zien.  
Ze voorzichtig uit het vocht scheppen en laten afkoelen.  
Wat abrikozenjam aan het kookvocht toevoegen en bijbinden met wat aangemengd aardappelmeel.  
De pudding op een met koud water omgespoelde schaal storten.  
Het bijgebonden appelvocht over de pudding gieten.  
De appelhelften op of om de pudding leggen en in de holten druiven aanbrengen.  
Het gerecht verder met druiven en Franse vruchtjes garneren.

=====

## Feestelijke appelpudding

Geschreven door Erwin - 14/02/2012 19:21

---

### Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.  
500 g geurige moesappelen,  
2 1/2 dl water,  
1 dl abrikozenjam,  
125 g suiker,  
1/4 l slagroom,  
2 eiwitten,  
25 g gelatine,  
Lange vingers

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 18 April, 2021, 13:02

---

### Bereidingswijze:

De puddingvorm met lange vingers voeren.

De gelatine weken.

De appels schillen, van de klokhuizen ontdoen, in partjes snijden en met het water vlug tot moes koken.

De suiker in het moes oplossen en er van het vuur af de geweekte gelatine doorroeren.

De abrikozenjam toevoegen.

De eiwitten en de slagroom afzonderlijk stijf slaan.

Iets slagroom voor garnering achterhouden.

Het inmiddels iets stijf geworden moes luchtig met het stijf geslagen eiwit en de room vermengen.

De pudding nog iets meer geleuchtig laten worden en er dan de beklede vorm mee vullen.

De pudding volkomen stijf laten worden.

Daarna de pudding op een vochtig gemaakte schotel storten.

De pudding met de rest van de slagroom dat iets is aangezoet garneren.

=====

## Appelpudding van appelsap

Geschreven door Erwin - 27/09/2020 10:38

---

### Ingredienten:

1l ongefilterd appelsap

5 soeplepels puddingpoeder

Griekse yoghurt

Was bessen, stukjes ananas wat kersen.

### Bereidingswijze:

Herhit de appelsap tot net onder het kookpunt.

Voeg al roerend de puddingpoeder toe tot het geheel geel helder wordt.

Laat het mengsel opstijgen en afkoelen.

Mix daarna de Griekse yoghurt in gewenste hoeveelheid toe.

Die tijdens het mixen de pudding in kommetjes.

Voeg aan de pudding in de kommetjes de stukjes fruit toe naar keuze.

=====