

Baked Apple Pudding für Winston Churchill

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“ Ein Zitat von Winston Churchill. Er war Staatsmann und ein Genießer. Für ihn galt: Zigarren, Alkohol und gutes Essen – und von alldem bitte nicht zu wenig! Für das gute Essen hat Georgina Landemare gesorgt.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

115 g Butter
130 g brauner Zucker
100 g Mehl
2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
1/2 TL Zimt
150 ml Milch
3 säuerliche Äpfel
Vanilleeis (wenn ihr mögt)

Zubereitung

1. Zuerst schmelzt ihr 115 g Butter. Gebt dann 130 g braunen Zucker, 100 g Mehl, 2 TL Backpulver, ¼ TL Salz und ½ TL Zimt in eine Schüssel und verrührt alles miteinander. Gebt die geschmolzene Butter und 150 ml Milch dazu und verrührt alles zu einem glatten Teig.
2. Schält und entkernt die Äpfel und schneidet sie in Würfel oder dünne Scheiben. Hebt die Äpfel jetzt vorsichtig unter den Teig und gebt alles in eine Auflaufform. Wir haben eine quadratische Backform genommen.
3. Jetzt wird das Ganze ca 40 bis 45 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze gebacken.