



## Bratapfel-Chiapudding mit kinder Riegel

**Zubereitungszeit:**  
ca. 35 Minuten



**Wartezeit:**  
ca. 8 Stunden



**Zutaten**  
für 12 Stück

**Für den Pudding:**

450 ml Milch (3,5 % Fett)  
2 kinder Riegel  
60 g Chiasamen

**Für das Kompott:**

1 Apfel, z. B. Elstar  
½ Bio-Orange  
1 TL Zucker  
1 TL Amaretto (alkoholfrei)

**Für die Deko:**

10 g Haselnüsse  
10 g Pekannüsse  
1 Stiel Minze  
2 kinder Riegel

**Utensilien:**

Messer, Schneidebrett, Küchenwaage, Herd, Töpfe, Schneebesen, Gläser, Kühlschrank, Reibe, Zitruspresse, Kochlöffel

**Zubereitung:**

**1. Schritt:**

Für den Pudding Milch in einem Topf langsam erwärmen. Währenddessen kinder Riegel grob hacken. Gehackte kinder Riegel zur Milch geben und unter Rühren schmelzen lassen. Anschließend auskühlen lassen. Chiasamen unterrühren und Masse in Gläser abfüllen. Pudding acht Stunden oder über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

**2. Schritt:**

Am nächsten Tag für das Kompott Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Orange heiß waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Apfelwürfel, Orangensaft, Schale und Amaretto dazu geben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten weich dünsten und abkühlen lassen. kinder Riegel grob hacken, in das kalte Kompott geben und unterrühren.

**3. Schritt:**

Für die Deko Nüsse grob hacken. Minze unter kaltem Wasser abbrausen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Chiapudding mit Kompott, Minze und Nüssen dekoriert servieren.

**Tipp:**

Lasst das Apfelkompott vollständig auskühlen, bevor ihr die gehackten kinder Riegel unterhebt, damit sie nicht schmelzen.

Portionen: 12  
Pro Portion: 65 g  
Pro Portion: 112 kcal

**Kinder**  
Riegel®