

Ozark pudding (appel- en walnotenpudding)

appel en walnoten pudding

- *2 eieren
- *1 1/2 kopjes suiker
- *1 kopje zelfrijzend bloem
- *snufje zout
- *1 kopje gesneden appel
- *1 kopje walnoten (in stukjes)
- *1 theelepel vanille

Klop de eieren en suiker tot een lichte en cremerige massa. Doe de bloem en het snufje zout erdoor en meng het heel goed door. Roer de appels en walnoten en een theelepel vanillearoma erdoor. Doe het in een beboterde oven schaal en bak het in +/- 30 minuten en op 160 graden. Serveer met geklopte slagroom.