

Das perfekte Paar: Vanillepudding mit Erdbeeren

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Pudding

1 Grundrezept Vanillepudding

Für die Erdbeersauce

250 g Erdbeeren

1/2 Zitrone

1/2 Orange

1 Esslöffel Zucker

Zum Garnieren

250 g Erdbeeren

Besonderes Zubehör

Dessertschälchen

Stabmixer

Pudding nach Rezept kochen. In Schälchen füllen und kaltstellen.

- 2 -

Erdbeeren waschen, Grün entfernen. Orangen- und Zitronenschale abreiben. Saft auspressen.

- 3 -

Für die Erdbeersauce Erdbeeren mit geriebener Schale, Saft und Zucker fein pürieren.

- 4 -

Zum Garnieren restliche Erdbeeren vierteln.

Erdbeersauce auf dem kalten Pudding verteilen. Mit geviertelten Erdbeeren garnieren.

Was ist besser als Vanillepudding? Vanillepudding mit Erdbeeren natürlich!

Weil mit Pudding alles besser schmeckt, weil Erdbeeren und Vanille ein Traumpaar sind und einfach weil wir es können, streichen wir eine ordentliche Portion Erdbeersauce auf unseren Vanillepudding.

- 1 -