Johannisbeer-Pudding

Es muss nicht immer nur einfacher Vanille- oder Schokopudding sein. In dem Rezept für Johannisbeer-Pudding bekommt der Puddingklassiker eine völlig neue Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1 kg	Johannisbeeren
4 EL	Zucker
0.5 l	Milch
260 g	Vanillepudding
260 g	Schokopudding

Zubereitung

1. Für den Johannisbeer-Pudding zunächst die Johannisbeeren mit einer Gabel vorsichtig von den Rispen streifen und sorgfältig waschen. Mit Zucker vermengen und 30 Minuten durchziehen lassen.

2. Vanille- und Schokopudding nach der Packungsanleitung zubereiten und den fertigen Pudding in den Kühlschrank stellen. Dessertgläser zur Hälfte mit den gezuckerten Johannisbeeren füllen.

3. Vanillepudding über die Beeren gießen, so dass sie komplett bedeckt sind und den Pudding fest werden lassen. Dann den Schokopudding darüber verteilen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Alternativ die einzelnen Schichten beim Johannisbeer-Pudding nach Belieben in Puddingförmchen füllen und nach dem Erkalten auf Dessert-Teller stürzen. Dazu schmeckt leicht gesüßter Schlagobers.