Kürbis-Vanille-Pudding

Kürbis ist einfach nur lecker und wer davon nicht genug kriegen kann, der sollte mal das Rezept für den Kürbis-Vanille-Pudding ausprobieren - ein Gedicht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

450 g	Kürbispüree
120 ml	Milch
4 Stk.	Eier (geschlagene)
0.5 TL	Salz
2 TL	Vanilleextrakt
2 TL	Kürbis-Gewürz
1 TL	Stevia-Pulver (flüssig und mit Vanille)

Zubereitung

1. Für den Kürbis-Vanille-Pudding den Ofen auf 175°C vorheizen. Kürbispüree mit Milch, Eiern, Salz, Vanille-Extrakt, Kürbis-Gewürz und Stevia vermengen.

2. Die Puddingmasse in kleine Dessertförmchen füllen und ca. 40 Minuten im Ofen backen lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Den Kürbis-Vanille-Pudding mit einem Klecks Schlagobers garnieren und mit etwas Muskatnuss bestreuen.