Cremiger Ananas-Pudding

Mit dem Rezept für den cremigen Ananas-Pudding kommen Ananas-Fans sicher ins Schwärmen. Ein Dessert das den Sommer versüßt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

1 Dose	Ananasstücke (340g ATG)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
Nach Belieben	Milch (zum Auffüllen)
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zucker
200 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den Cremigen **Ananas-Pudding** die Ananas in einem Sieb, über einem Messbecher abtropfen lassen.

2. Dann den aufgefangenen Ananassaft soweit mit Milch auffüllen, sodass man hinterher 500ml Flüssigkeit hat.

3. Nun ein paar Esslöffel von der Ananas-Milch abnehmen und zusammen mit dem Vanillepuddingpulver, dem Vanillezucker und dem Zucker zu einer klümpchenfreien Sauce anrühren.

4. Jetzt die restliche Milch in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen.

5. Danach den Topf vom Herd ziehen, die angerührte Sauce in die Milch rühren, den Topf wieder auf die heiße Herdplatte ziehen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen.

6. Anschließend den Pudding unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

7. Jetzt die Ananas-Stücke unterheben. Dabei eventuell ein paar Ananasstücke für Dekorationszwecke zur Seite legen.

8. Als nächstes das Schlagobers steif schlagen.

9. Dieses nun ebenfalls unter den Pudding heben.

10. Letztendlich den Pudding auf Gläser oder Schalen verteilen und bis zum Verzehr für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Den cremigen Ananas-Pudding vor dem Servieren zusätzlich mit Schlagobers, Ananasstücken und einem Zitronenmelisse-Blatt dekorieren.