Einfacher Erdbeerpudding

Einfacher Erdbeerpudding ist ein Rezept, mit dem sich im Handumdrehen ein leckeres Dessert zubereiten lässt. Gleich ausprobieren und schlemmen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 5,1 h

Gesamtzeit: 5,4 h



Zutaten

750 g	Erdbeeren (Frisch oder TK)
500 ml	Schlagobers
6 Blätter	Gelatine (rot)
Nach Belieben	Zucker
	Wasser

Zubereitung

1. Für den **einfachen Erdbeerpudding** zuerst die tiefgefrorenen Erdbeeren in einem Sieb auftauen lassen, dabei den Saft auffangen.

2. Die Erdbeeren danach mit einem Stabmixer fein pürieren. Anschließend die Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und für fünf Minuten einweichen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Erdbeersaft in einen Topf geben und langsam erhitzen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in den Topf geben, gut einrühren. Den Topf dann vom Herd nehmen und beiseite stellen.

4. Jetzt das Schlagobers in eine hohe Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät fest schlagen. Das Erdbeergelee nach und nach unterheben. Etwas von dieser Masse in den Topf geben und einrühren, bis sich eine homogene Masse ergibt. Die Creme aus dem Topf dann zu dem Erdbeerschlagobers übertragen und alles gut vermischen. Wenn gewünscht, mit Zucker nachsüßen.

5. Den Pudding in Gläser füllen und diese für mindestens vier bis fünf Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Einfacher Erdbeerpudding lässt sich auch mit frischen Erdbeeren zubereiten, besonders lecker, wenn sie gerade Saison haben. Dann am besten ein paar Erdbeeren beiseitelegen und am Ende zur Dekoration auf den Pudding legen. Für den Pudding lassen sich auch andere Früchte, wie Himbeeren oder Brombeeren verwenden. Auch eine Mischung aus mehreren Früchten ist möglich, ganz nach den eigenen Vorlieben.