

# Heidelbeercreme

Die Heidelbeercreme ist ein ideales Sommerdessert und gelingt mit diesem Rezept in wenigen Minuten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| 180 g       | <a href="#">Heidelbeeren</a> |
| 70 g        | Vanillepudding               |
| 50 g        | Staubzucker                  |
| 2.5 Blätter | Gelatine                     |
| 500 ml      | <a href="#">Schlagobers</a>  |

## Zubereitung

1. Die **Heidelbeercreme** ist eine gesunde und schmackhafte Nachspeise. Die frischen Heidelbeeren in einer Schüssel mit Staubzucker und Pudding verrühren.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und dann zu den Heidelbeeren geben. Diese Fruchtmasse kräftig verrühren. Schlagobers nicht ganz so steif schlagen und in das Fruchtgemisch rühren.

## Tipp

Die Heidelbeercreme in kleine Glasschalen füllen und alternativ dieses Gericht als Fülle für Torten verwenden.