

Himbeer-Wackelpudding

Natürlich kann man Himbeer-Wackelpudding auch ganz leicht selbstmachen. In diesem Rezept wird der Wackelpudding mit Stevia gesüßt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,3 h



Zutaten

| | |
|-----------|---------------------------|
| 3 Blätter | Gelatine |
| 100 g | Himbeeren |
| 250 ml | Wasser |
| 1 TL | Stevia-Pulver |

Zubereitung

1. Für Himbeer-Wackelpudding die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren putzen und mit Wasser in einem Topf erhitzen. Abgießen und durch ein Sieb streichen, dabei den Saft auffangen.
2. Den Himbeersaft wieder erhitzen. Gelatine ausdrücken und in dem heißen Himbeersaft auflösen. Mit Stevia süßen und die Masse in eine Glasschüssel füllen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen, dann servieren.

Tipp

Den Himbeer-Wackelpudding mit einigen frischen Himbeeren und Minze garnieren.