Pudding-Dessert mit Beeren

Das Rezept von dem Pudding-Dessert mit Beeren ist auch für Kochanfänger geeignet und schmeckt besonders mit frischen Beeren vom Frühjahr bis hin zum Herbst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Packung	Vanillepuddingpulver
60 g	Zucker
400 ml	Milch
50 ml	Eierlikör
125 g	Mascarpone
50 g	Mandelstifte (geröstet)
250 g	Beeren (z. B. Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren usw.)

Zubereitung

1. Für das **Pudding-Dessert mit Beeren** zuerst die Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten.

2. Diese hinterher in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

3. Dann das Puddingpulver mit dem Zucker in eine Schüssel geben und ein paar Esslöffel von den 400 ml Milch hinzufügen. Alles klümpchenfrei verrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben und auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen.

4. Nun die Milch vom Herd nehmen, die Pudding-Sauce einrühren, den Topf wieder auf die

heiße Herdplatte ziehen und unter ständigem Rühren ca. eine Minute leicht Köcheln lassen.

5. Anschließend den Pudding ca. 1-2 Minuten unter Rühren abkühlen lassen und dann noch in den heißen Pudding den Mascarpone zügig unterrühren.

6. Danach den Eierlikör ebenfalls unterrühren.

7. Jetzt die Oberfläche der Puddingcreme mit etwas Klarsichtfolie abdecken und auskühlen lassen.

8. Als nächstes die Beeren waschen, verlesen und gegebenenfalls vom Grünzeug befreien und klein schneiden. In diesem Rezept haben wir uns für die Variante mit Heidelbeeren entschieden.

9. Nun ca. die Hälfte der Puddingcreme auf 4 Gläser oder Schalen verteilen.

10. Dann ca. die Hälfte der Mandelstifte und der Beeren auf die Gläser/ Schalen verteilen.

11. Danach wieder den restlichen Pudding, dann die restlichen Mandeln und letztendlich die restlichen Beeren verteilen. Wer mag, kann das Dessert vor dem Servieren mit etwas Zitronenmelisse dekorieren.

Tipp

Das Pudding-Dessert mit Beeren schmeckt am besten, wenn es leicht gekühlt ist. Sollten Kinder mitessen, den Eierlikör bitte weglassen oder durch einen Schuss Schlagobers ersetzen.