

Rhabarber-Pudding

Ein Mix aus pikant erfrischendem Aroma: Dieses köstliche Rezept für Rhabarber-Pudding ist gesund und kalorienarm.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

| | |
|-----------|---------------------------|
| 600 g | Rhabarber |
| 200 ml | Wasser |
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver |
| 130 g | Zucker |

Zubereitung

1. Eingangs für den Rhabarber-Pudding den Rhabarber gründlich reinigen. Die Schale abziehen, um den Rhabarber in feine Stücke zu schneiden.
2. Wasser und Zucker in einen Topf geben. Auf dem Herd platzieren und die Rhabarberstücke hineingeben. Das Ganze erst aufkochen lassen und bei geringer Hitze weiter köcheln, bis die Stücke zu sämigem Brei zergehen.
3. Eine Tasse mit Wasser auffüllen und das Vanille Puddingpulver einrühren, bis alle Klümpchen verschwinden. Topf nun vom Herd nehmen und das Puddingpulver sorgfältig einrühren.
4. Pudding nochmals aufkochen lassen und in kleine Dessertschälchen anrichten.

Tipp

Es kommt auf die Rhabarbersorte an, wie viel Zucker für den Rhabarber-Pudding benötigt wird – immer wieder abschmecken und gegebenenfalls die Zuckerdosis angleichen.