Vanillecreme mit Erdbeeren

Die Vanillecreme mit Erdbeeren wird mit Puddingpulver und Schlagobers zubereitet. Ein schmackhaftes Dessert Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 ml	Milch
3 EL	Zucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
200 g	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillezucker
200 g	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für die **Vanillecreme mit Erdbeeren** aus der Milch, Puddingpulver und Zucker nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen. In eine Schüssel leeren und abkühlen lassen. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet.

2. Das Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen und unter den lauwarmen Vanillepudding heben. Auf 4 Gläser verteilen und zur Gänze auskühlen lassen.

3. Die Erdbeeren waschen, abtropfen, putzen und vierteln. Auf die Vanillecreme verteilen und servieren.

Tipp