Vanillepudding mit Cookies

Mit dem Rezept Vanillepudding mit Cookies lässt sich im Handumdrehen eine leckere Nachspeise zubereiten, die bei großen und kleinen Gästen gleichermaßen beliebt sein wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

200 g	Sauerrahm
200 g	Schlagobers
1 Packung	Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
400 g	Kekse (nach Wahl)
4 Stk.	Bananen

Zubereitung

1. Für den Vanillepudding mit Cookies als erstes den Schlagobers in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen.

2. Anschließend das Puddingpulver mit Schlagobers, Sauerrahm und der Milch in eine Schüssel geben und verrühren, bis alle Zutaten gut miteinander vermischt sind. Nun die Bananen schälen und in Scheiben schneiden.

3. Jetzt in einer Glasschüssel oder einer Auflaufform, zunächst eine Schicht Cookies ausbreiten. Darauf dann die Puddingmischung verteilen, als letztes eine Schicht Bananen auf dem Pudding verteilen. Dann erneut mit einer Schicht Cookies beginnen und darauf wieder die weitern Schichten verteilen.

4. Den Vorgang so lange wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Anschließend bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Der Vanillepudding mit Cookies lässt sich auch sehr schön portionsweise in Dessertgläsern anrichten. Auf die letze Schicht kann auch noch etwas Schokoladensauce gegeben werden, dies verleiht dem Dessert noch einen optischen Anreiz. Bei dem Vanillepudding mit Cookies kann der Vanillepudding natürlich auch gegen Schokoladenpudding ausgetauscht werden.