Vanillepudding mit Himbeersauce

Ein Rezept für Kinder: Vanillepudding mit Himbeersauce eignet sich als Dessert oder Süßspeise für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

750 ml	Milch
3 EL	Kristallzucker
3 Stk.	Eidotter
60 g	Vanillepuddingpulver

Für die Himbeersauce

420 g	Himbeeren
8 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Vanillepudding mit Himbeersauce knapp die Hälfte der Milch mit den Eidottern und dem Puddingpulver verrühren, bis keine Klumpen mehr in der Milch sind. Die übrige Milch zusammen mit dem Kristallzucker in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

2. Die Puddingmilch in die kochende Milch gießen und dabei ständig rühren. Noch einmal aufkochen lassen und dabei kräftig umrühren. Den Pudding vom Herd nehmen und in kleine Förmchen füllen. Auskühlen lassen.

3. Himbeeren mit Staubzucker mischen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Durch ein Sieb streichen und zusammen mit dem Pudding in den Förmchen anrichten. Alternativ den Pudding aus den Förmchen auf kleine Teller stürzen und mit der Himbeersauce garniert servieren.

Tipp

Der Vanillepudding mit Himbeersauce schmeckt auch lauwarm sehr gut. In diesem Fall den Pudding nur kurz abkühlen lassen und dann sofort servieren.