

# Zauberpudding mit Erdbeeren

Der Zauberpudding mit Erdbeeren ist ein fruchtiges Dessert zum Valentinstag, aber auch zu anderen Anlässen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

1 Packung	Erdbeerpuddingpulver
500 ml	Milch
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (rot)
1 TL	Backpulver
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
0.5 TL	<a href="#">Zucker</a>
400 g	<a href="#">Erdbeeren</a>

## Zubereitung

1. Für den **Zauberpudding mit Erdbeeren** als erstes die Erdbeeren waschen, putzen in Würfel schneiden und eventuell etwas Zuckern (vielleicht ein paar Erdbeeren für die spätere Dekoration zurücklegen).
2. Dann aus dem Erdbeerpuddingpulver, der Milch, dem Zucker und zusätzlich dem Vanillezucker, wie gewohnt und nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Dabei (während des Kochens) mit der Lebensmittelfarbe selbst den gewünschten Farbton bestimmen (optional).

3. Den heißen Pudding anschließend in eine größere Schüssel geben, direkt das Backpulver hinzufügen, und mit einem Mixer ca. 10 Minuten lang aufschlagen.
4. Die Creme anschließend sofort in eine Schüssel, oder in Gläser mit den Erdbeeren schichten und für ca. 2 Stunden kaltstellen.
5. Vor dem Servieren noch das Schlagobers mit dem Zucker steif schlagen, und den Zauberpudding damit (und evtl. mit einer Erdbeere) dekorieren.

## **Tipp**

Den Zauberpudding mit Erdbeeren, kann man natürlich auch mit anderen Puddingsorten zubereiten.