Schichtspeise Fürst Pückler

Dessert » Pudding-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 1 Pk. Pudding-Pulver (Schoko)
» 150g Zucker
» 500ml Milch
» 250g Erdbeeren
» 250g Rhabarber
» 250ml Kirschsaft
» 1 Pk. Rote Grütze (Himbeer)
» 200g Schlagsahne
» 1 Pk. Vanillinzucker

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Puddingpulver mit 50g Zucker und ca. 6EL kalter Milch glatt verrühren. Restliche Milch aufkochen, von der Herdplatte nehmen und das Puddingpulver einrühren. Wieder auf die Herdplatte stellen und unter Rühren ca. 1min kochen lassen. Den Pudding sofort in vier hohe Gläser verteilen und auskühlen lassen.

2. Erdbeeren und Rhabarber waschen und, bis auf 2-3 Erdbeeren zum Verzieren, putzen. Früchte in kleine Stücke schneiden. Saft aufkochen und die Früchte darin ca. 1min köcheln lassen. Grützepulver mit 100g Zucker mischen und mit ca. 6EL kaltem Wasser verrühren. Zum Obst geben, unter Rühren kurz aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen.

3. Grütze auf dem Pudding verteilen und erkalten lassen. Sahne mit Vanillinzucker halb steif schlagen und auf die Grütze verteilen. Mit halbierten Erdbeeren und Schokoröllchen verzieren.

Nährwerte: 480kcal/E6g/F16g/KH73g pro Portion

angelegt am: 02.09.2004 Rezept-Nr: 1275

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke