Vanillepudding mit Mandarinen

Dessert » Pudding-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 1 Dose Mandarine(n)
» 1/2l Milch
» 40g Zucker
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 250g Schlagsahne
» 1 Pk. Vanillinzucker
» Zitronenmelisse
» Schokoladensplitter

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 5EL Milch mit Zucker und Puddingpulver glatt rühren. Restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren. Nochmals unter Rühren aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 1min köcheln. Vom Herd ziehen.

2. Mandarinen in Dessertgläser verteilen, Hälfte des Fruchtsaftes darübergeben. Den Vanillepudding darauf verteilen und auskühlen lassen.

3. Sahne steif schlagen, Vanillinzucker dabei einrieseln lassen. Die Sahne auf dem ausgekühlten Pudding verteilen. Mit Zitronenmelisse und Schokosplittern verziert servieren.

Nährwerte: 370kcal/E6g/F20g/KH38g pro Portion

angelegt am: 06.05.2005 Rezept-Nr: 1909

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