

# Vanillepudding mit Kirschen

Dessert » Pudding-Dessert

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
- » 500ml Milch
- » 4 EL Zucker
- » 350g Kirschen (süß)
- » 250ml Kirschsaff
- » 1 EL Stärke
- » 3 EL Zitronensaft
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Puddingpulver mit 5 EL Milch glatt rühren. Restliche Milch und 2EL Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen. Unter Rühren etwas abkühlen lassen. Pudding in 4 kalt ausgespülte Puddingförmchen geben. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

2. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. 4EL Kirschsaff und Stärke glatt rühren. Rest Saft, Zitronensaft und 2EL Zucker aufkochen, vom Herd ziehen. Angerührte Stärke einrühren, erneut aufkochen. Kirschen zufügen, ca. 5min köcheln. Auskühlen lassen.

3. Pudding mit einem spitzen Messer vorsichtig vom Formrand lösen und jeweils auf einen Dessertteller stürzen. Das Kirschkompott dazu reichen. Mit Melisseblättchen verzieren.

Nährwerte: 250kcal pro Portion

angelegt am: 23.04.2007

Rezept-Nr: 2268

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