



Erdbeer-Vanille-Creme

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	500 ml
Vanillepuddingpulver	37 g
Zucker	3 EL
Erdbeeren	500 g
Schokolade, Weiß	50 g
Frischkäse, natur	300 g
saure Sahne	200 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf Milch auf mittlerer Stufe aufkochen. In einer Schüssel Vanillepuddingpulver, Zucker und 2 EL Milch verrühren. Zur kochenden Milch geben, unter Rühren ca. 3 Min. aufkochen und anschließend abkühlen lassen.
2. Erdbeeren waschen, Blätter entfernen, 4 Erdbeeren in Scheiben schneiden und den Rest würfeln. Schokolade grob hacken. In einer Schüssel Frischkäse, Pudding und saure Sahne verrühren, Puderzucker darübersieben und unterrühren. Gewürfelte Erdbeeren und Schokolade vorsichtig unterheben.
3. Erdbeer-Vanille-Creme mit Erdbeerscheiben auf Schälchen verteilen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passen knusprige Kekse oder Waffeln. Du kannst die Creme auch als Eis servieren. Dafür Creme in einem flachen Tiefkühlbehälter mind. 6 Std. gefrieren lassen, dabei regelmäßig umrühren. Servieren, wenn das Eis gerade noch cremig ist. Alternativ ganz durchfrieren lassen und vor dem Servieren ca. 45–60 Min. im Kühlschrank antauen lassen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	443 kcal		
Kohlenhydrate	45 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	13 g	Fette	24 g