





Vanillepudding mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rhabarber	500 g
Erdbeeren	250 g
Apfelsaft	100 ml
Zucker	6 EL
Milch	500 ml
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf

1. Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen und in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln.
2. In einem Topf Rhabarber mit Apfelsaft und 2 EL Zucker aufkochen und ca. 5 Min. weich garen. Erdbeeren untermengen und Erdbeer-Rhabarber-Kompott abschmecken.
3. In einer Schüssel 6 EL Milch mit 4 EL Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren.
4. In einem Topf restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird.
5. Vanillepudding mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott lauwarm oder kalt in Gläser verteilt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 212 kcal

Kohlenhydrate 40 g

Eiweiß 5 g

Ballaststoffe 4 g

Fette 4 g
