



Vanillepudding mit Erdbeeren

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	4 EL
Milch	500 ml
Erdbeeren	300 g
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel 6 EL Milch mit Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren.
2. 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.
3. Vanillepudding auf Schälchen verteilen, je nach Wunsch abkühlen lassen und mit Erdbeeren garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	163 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	4 g