

Pudding mit Heidelbeer-Sauce



Mit fruchtiger Heidelbeer-Sauce

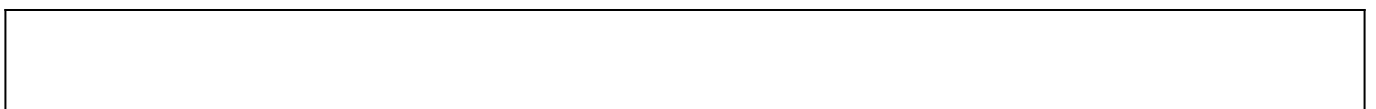
Ein Rezept für ein einfaches, leckeres Dessert.

Bereiten Sie den Pudding nach dem Grundrezept zu.

Und die Sauce bereiten Sie einfach aus frischen Heidelbeeren zu.

Einige Minuten zugedeckt köcheln lassen, schon zieht die Sauce etwas Flüssigkeit.

Und am besten schmeckt das Dessert natürlich, wenn Sie die Sauce noch warm über den Pudding geben.



Pudding mit Heidelbeer-Sauce



6. Februar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Dessert](#)

Personen

3

Kochzeit

5 Minuten

Gesamtzeit

5 Minuten



Zutaten

Für den Pudding:

- [Grundrezept](#)

Für die Sauce:

- 300 g frische Heidelbeeren

Anleitung

1. Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Einige Stunden im Kühlschrank erkalten und erstarren lassen.
3. Heidelbeeren in einem Topf erhitzen. Zugedeckt einige Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen, damit die Sauce genügend Flüssigkeit zieht.
4. Jeweils einen Pudding auf einen Dessert-Teller stürzen.
5. Warme Heidelbeeren mit Sauce darüber geben.
6. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

[Heidelbeer,](#)
[Pudding,](#)
[Sauce](#)

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/06/pudding-mit-heidelbeer-sauce/>