

# Himbeerpudding



Sie fragen sich sicherlich auch manchmal, was Sie mit übrig gebliebenem Obst noch machen können? Gerade, wenn es zu wenig ist, um damit einen ganzen (Obst-)Kuchen zubereiten zu können.

Dann gibt es eine einfache Antwort hierzu. Bereiten Sie einfach Pudding damit zu, als süßes Dessert nach einer Hauptspeise oder als Snack vor dem abendlichen Fernseher. Pudding ist schnell zubereitet und wird im Kühlschrank in wenigen Stunden fest, sodass Sie ihn auf einen Dessertteller stürzen und servieren können.

Bei diesem Rezept war eine Schale mit 125 g Himbeeren übrig. Eigentlich sollte sie nur grob zerhackelt in die Puddingmasse, damit man noch etwas feste Früchte und etwas Biss hat. Aber wie das manchmal bei Küchengeräten so ist, kaum hat man diese einige wenige Sekunden zu lang angeschaltet, hat man ... Himbeerpüree.

Aber das ist unerheblich, auch damit gelingt der Pudding sehr gut.

Orientieren Sie sich am Grundrezept für Pudding und geben Sie einfach, da das Püree noch etwas zusätzliche Flüssigkeit für den Pudding ist, einen halben Esslöffel zusätzliche Speisestärke hinzu. Dann natürlich echten Vanillezucker, also am besten Zucker, den man selbst mit den übrig gebliebenen Schoten der Vanille aromatisiert hat. Und schließlich das Himbeerpüree.

*Für 3 Schalen Pudding:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 125 g Himbeeren (1 Schale)
- 1 EL Speisestärke

Anstelle von gewöhnlichem Zucker echten Vanillezucker verwenden.

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 3 Min | Wartezeit 3 Stdn.*



Himbeeren in der Küchenmaschine grob oder dann doch zu Püree pürieren.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten. Zusätzliche Speisestärke dazugeben. Echten Vanillezucker anstelle des handelsüblichen Zuckers verwenden.

Himbeeren dazugeben.

Alles mit dem Schneebesen verrühren, einmal aufkochen lassen und in drei Schalen gießen.

Drei Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen und servieren. Guten Appetit!