

Vanille-Pudding mit Erdbeeren und Erdbeersoße

Für 6 Portionen

6 Dessertgläser

Für den Vanillepudding:

200 ml Milch	50 g Sahne	1 Prise Salz
Vanillemark	40 g Zucker	2 Eigelbe, M
20 g Speisestärke		

Für die Erdbeeren:

200 g frische Erdbeeren

Für die Erdbeersoße:

250 g Erdbeeren	60 g Zucker	60 ml Wasser
1 Orange, Saft, Abrieb	10 ml Zitronensaft	

Für den Vanillepudding:

Alle Zutaten in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und zu einem Vanillepudding abbinden. Den fertigen Pudding in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen, dabei die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken oder alternativ dünn mit Zucker bestreuen, damit sich keine Haut auf dem Pudding bildet.

Für die Erdbeeren:

Erdbeeren sind sehr kalorienarm und gesund.

Die Erdbeeren putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Erdbeerwürfel auf die Dessertgläser verteilen. Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle den noch warmen Vanillepudding auf die Erdbeerwürfel in den Gläsern geben und darüber die restlichen Erdbeerwürfel verteilen.

Für die Erdbeersoße:

Die Erdbeeren waschen, putzen und mit Zitronensaft pürieren. Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen, den Orangensaft und Schalenabrieb zufügen und alles 2 Minuten einkochen lassen. Den Sirup abkühlen lassen und dann mit dem Erdbeerpüree verrühren. Die fertige Erdbeersoße auf den Erdbeerwürfeln in den Dessertgläsern verteilen.

Marcel Seeger am 22. Mai 2026