Himbeer-Pudding

Einfach Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Und nein, keine rote Lebensmittelfarbe, kein Pulver mit Himbergeschmack oder sonstiges.

Sondern frische Himbeeren fein zerkleinert in die Puddingmasse dazugeben.

Vorsichtshalber, damit die Puddingmasse auch tatsächlich stockt, etwas mehr Speisestärke zur Masse geben.

Und damit die Puddinge auch tatsächlich beim Erkalten im Kühlschrank stocken, gebe ich keine Eigelbe, sondern ganze Eier in die Masse.

Es ergibt zwei schöne, feste Puddinge mit herrlichem Himbeergeschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:974]