Minze-Pudding



Schmeckt minzig-frisch

Ein Rezept für ein leckeres Dessert mit frischer Minze.

Ein gewöhnlicher Pudding aus Milch, Eigelb, Zucker und Stärke.

Verfeinert mit kleingewiegter, frischer Minze.

Einfach und schnell zubereitet. Und sehr lecker.

Nur brauchen die Puddinge einige Stunden im Kühlschrank, bis sie erhärtet sind …

Einige Blättchen der frischen Minze zum Garnieren zurückbehalten.

Minze-Pudding



28. August 2021
von Thobie
Kategorie Dessert
Personen
3
Zubereitungszeit
10 Minuten
Wartezeit
6 Stunden
Gesamtzeit
10 Minuten



Zutaten

Für den Pudding:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 Topf frische Minze

Anleitung

1. Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Währenddessen Blätter der Minze abzupfen und auf einem Schneidebrett kleinwiegen.
3. Zur Puddingmasse geben und alles gut vermischen.
4. Pudding weiter zubereiten, in Schalen füllen und am besten über Nacht im Kühlschrank verfestigen lassen.
5. Jeweils einen Pudding auf einen Dessert-Teller stürzen, mit frischen Minze-Blättchen dekorieren und servieren.
6. Guten Appetit!

Schlagwörter

frisch,
Minze,
Pudding

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/08/28/minze-pudding/