

# 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/>