Puddingcremespeise mit Erdbeeren und Babykiwis



Kein sturzfähiger Pudding, eher eine Art Cremespeise

Zutaten (für 3 Puddinge):

Für den Pudding:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 125 g Erdbeeren
- 125 g Babykiwis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Min.

Zubereitung:

Erdbeeren putzen, kleinschneiden und in eine Schale geben. Babykiwis ebenfalls kleinschneiden und dazugeben. Alles vermischen.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Vor dem Abfüllen in Puddingförmchen Obst in die Puddingmasse hinzugeben und vorsichtig unterheben.

Puddingmasse auf drei Puddingförmchen verteilen.

Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

Die Puddinge sind nicht sturzfähig. Vermutlich liegt es am zugegebenen Obst, das für eine Festigkeit und Stabilität der Puddinge zu viel Masse ist. Daher muss man das Dessert aus den Schalen löffeln.

Servieren. Guten Appetit!