



# Mini-Pudding-Becher mit Beeren



## Rezeptinfo

### Zutaten für 20 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 612 kJ, 146 kcal, 13,1 g Kohlenhydrate, 1,84 g Eiweiß, 9,91 g Fett, 47,9 mg Cholesterin, 0,67 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



## Zubereitung

Hast du schon mal Pudding selbst gemacht? Falls nicht, haben wir hier das perfekte Rezept für dich. Wir machen nicht nur einen leckeren Vanillepudding mit weißer Schokolade, sondern füllen das Ganze noch in kleine Waffelbecher und toppen alles mit verschiedenen Beeren. Das Ergebnis ist super lecker und man kann gar nicht genug bekommen von den kleinen Häppchen. Probier's direkt aus! Aber Vorsicht, diese Becher haben Suchtpotenzial!

### Step 1:

Zuerst kochst du einen Vanillepudding: Dazu 100 ml Milch und die Sahne in einen Topf geben und langsam erhitzen. 80 g der Schokolade möglichst fein hacken. Die Vanilleschote der Länge nach einritzen, das Mark herauskratzen und samt Schote zur Milch-Sahne-Mischung in den Topf geben.

### Step 2:

Während die Mischung langsam aufkocht, die restliche Milch mit 40 g Zucker, den beiden Eigelben und der Speisestärke mit dem Schneebesen glatt rühren. Sobald die Milch-Mischung im Topf kocht, die Schote entfernen und die Hitze reduzieren. Dann die glattgerührte Milch-Stärke-Mischung langsam und unter ständigem Rühren zur heißen Milch in den Topf geben und unter Rühren kurz einmal aufkochen lassen bis der Pudding anfängt dickflüssig zu werden.

### Step 3:

Dann sofort die weiße Schokolade einrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und zum Abkühlen in eine Schüssel geben. Den Pudding sofort mit Frischhaltefolie abdecken, sodass die Folie die Pudding-Oberfläche berührt, damit sich keine Haut auf dem Pudding bildet.

### Step 4:

Während der Pudding abkühlt, kannst du die Sahne mit dem restlichen Zucker und etwas Zitronenabrieb steif schlagen. Die feste Sahne unter den Pudding heben. Die Masse anschließend in die Waffelbecher füllen.

### Step 5:

Die Beeren halbieren oder vierteln und auf der Puddingmasse verteilen. Mit einem Messer weiße Schokoraseln von der Schokolade schaben und die Törtchen damit verzieren.

## Zutaten

### Menge

200 ml	Milch
400 ml	Sahne
100 g	weiße Kuvertüre
1	Vanilleschote
60 g	Zucker
2	Eigelb
30 g	Speisestärke
½	Bio-Zitrone
20	Waffelbecher
100 g	Himbeeren
100 g	Blaubeeren
100 g	Erdbeeren