

Vanillepudding mit Beeren

(vegan)

Zutaten für 8 – 9 Personen:

750 g gemischte Beeren (TK oder frische)

700 ml Sojamilch

2 Päckchen Puddingpulver (Vanille)

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

Saft einer halben Zitrone



Zubereitung:

- Beeren auftauen bzw. verlesen.
- Halbe Milchmenge, halbe Zuckermenge, Zitronensaft, und Vanillezucker in eine Schüssel geben.
- Beeren zugeben und alles zusammen pürieren.
- Puddingpulver mit Restzucker und Restmilch verrühren.
- Beerenpüree in einem Topf aufkochen lassen.
- Dabei immer mal wieder umrühren.
- Dann das angerührte Puddingpulver unterrühren.
- Auf kleiner Flamme rühren bis die Masse cremig wird.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens eine Stunde kühl stellen.
- Mit ein paar Obststückchen garniert servieren.