

Erdbeeren mit Vanillecreme

Zutaten für 4 Personen:

200 g. Rhabarber
250 g Erdbeeren
1 Pck. Vanillepuddingpulver
500 g Milch
5 EL Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
100 g Kellogg's Frosties

Zubereitung:

Rhabarber und Erdbeeren, bis auf 2 Stücke, waschen, putzen und in Stücke schneiden. 2. Rhabarber in etwas Wasser ca. 5 Minuten dünsten. Erdbeerstücke, 2 EL Zucker und Vanillezucker darin erhitzen. Abkühlen lassen.

Puddingpulver, übrigen Zucker und 6 EL Milch verrühren. Übrige Milch aufkochen, das Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Pudding kalt rühren.

Kompott und Pudding in Gläser anrichten. Mit übrigen Beeren und Frosties garnieren.

„Gutes Gelingen und Guten Appetit“