Vanillepudding mit Himbeer-Sauce

Herrlich cremig, super samtig und zart im Geschmack. Vanillepudding mit Himbeer-Sauce ist Kindheitserinnerung pur. Das klassische Hausmannskost-Gericht ist besonders in Deutschland und Österreich beliebt. Nur noch selten wird die Süßspeise frisch gemacht. Dabei ist Vanillepudding selbst machen kinderleicht. So steht der Pudding in unter zehn Minuten fertig auf dem Tisch. Wir lieben ihn dabei vor allem mit selbstgemachter Himbeersauce mit einem Schuss Kakaolikör. So bildet die Säure der Früchte einen tollen Kontrast zur Süße des Puddings. Einfach ein Gedicht! Wir löffeln ihn am liebsten noch warm. Du kannst ihn aber auch kaltstellen und so zum Beispiel schon einen Tag vorher für eine Feier vorbereiten.



Vanillepudding mit Himbeer-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (7 Gläser): 1 Liter Milch | 1 Prise Salz | 6 Eigelb | 100 Gramm Puderzucker | 60 Gramm Stärke | 1 Vanilleschote | 400 Gramm gefrorene Himbeeren | 1,5 Esslöffel Zucker | 2 Teelöffel Vanillezucker | Optional: 1 Esslöffel Himbeergeist oder Kakaolikör



Vanillepudding mit Himbeer-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (30 Minuten): 1. Vanilleschote auskratzen. 2. Milch mit einer Prise Salz und dem Vanillemark zum Kochen bringen. 3. Währenddessen Eier mit Puderzucker aufschlagen, dann die Stärke unterrühren. 4. Sobald die Milch kocht, diese von der heißen Herdplatte ziehen und das Eigemisch unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. 5. Puddingmasse nochmals kurz aufkochen, dann direkt in Gläser abfüllen. 6. Während der Pudding etwas abkühlt, Himbeeren, Zucker, Vanillezucker und ggf. Likör in einen kleinen Topf geben und aufkochen. 7. Sobald die Himbeeren weich sind, die Masse zu einer Sauce pürieren. Wer keine Kerne in der Sauce mag, kann diese im Anschluss durch ein Tuch passieren. 8. Sicherstellen, dass der Pudding eine Haut gebildet hat, dann die Himbeersauce auf den Pudding geben. 9. Pudding noch heiß servieren oder kaltstellen.

Jetzt noch mehr Cremes & Süßspeisen, weitere Rezepte mit Vanille und mehr Rezepte mit Himbeeren entdecken! Du magst Desserts im Glas? Dann probier auch meine Schokoladen-Mousse mit Salzkaramell, meine Herrencreme, mein Marillen-Tiramisu mit Mandeln, mein Cremiges Tiramisu mit Baileys und mein Erdbeer-Tiramisu sowie Birne Helene!

Nährwerte/Glas: 285 Kalorien | 11 Gramm Fett | 39,2 Gramm Kohlenhydrate | 8,4 Gramm Eiweiß