

Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Pudding

Sahnepudding mit Joghurt und einer leckeren Erdbeer-Rhabarbergrütze

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Grütze:

300 g Erdbeeren
250 g Rhabarber
100 ml Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
100 g Zucker

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Sahne-Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch
150 g Joghurt

Wie bereite ich ein pffiffiges Erdbeer-Pudding-Rezept zu?:

1 Grütze:

Erdbeeren waschen und etwa 8 Erdbeeren beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in kleine Stücke schneiden.

Rhabarberstücke mit **50 ml Wasser** in einen Topf geben und in etwa 4 Min. gar dünsten. Soßenpulver mit Zucker mischen und mit dem übrigen Wasser glatt rühren. Angerührtes Pulver in den Rhabarber rühren und kurz aufkochen. Rhabarber etwas abkühlen lassen, kleingeschnittene Erdbeeren unterrühren.

2 Pudding:

Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen, dabei zwischendurch umrühren, Joghurt unterrühren.

3 Die noch warme Grütze und den warmen Pudding zeitgleich in Dessertgläser füllen. Etwa 1 Std. kalt stellen.

4 Verziern:

Vor dem Servieren mit restlichen Erdbeeren garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn es noch schneller gehen soll, nehmen Sie die Dr. Oetker Erdbeer-Rhabarber-Grütze aus dem Kühlregal.
- Nach Belieben andere Puddingsorten verwenden, z. B. Dr. Oetker Gala Feiner Sahne-Pudding.

