

# Holunderblüten-Pudding

Ein sommerlich duftender Vanillepudding verfeinert mit Schmand, Holunderblüten-Sirup und frischen Erdbeeren.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
40 g Zucker  
500 ml Milch  
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche  
Classic  
2 EL Holunderblüten-Sirup

### Marinierte Erdbeeren:

250 g Erdbeeren  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Holunderblüten-Sirup

Wie verfeinere ich Vanillepudding mit  
Holunderblüten-Sirup?:

## 1 Pudding kochen:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Crème fraîche und Holunderblüten-Sirup unterrühren und in eine Rührschüssel geben. Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Pudding erkalten lassen.

## 2 Erdbeeren mit Holunderblüten-Sirup marinieren:

Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit dem Zitronensaft und dem Holunderblüten-Sirup marinieren.



- ③ **Holunderblüten-Pudding in Dessertgläser füllen:**  
Pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe oder einem Schneebesen cremig rühren. Pudding in Dessertgläser oder eine -schale füllen und die marinierten Erdbeeren darauf verteilen. Nach Wunsch mit Minze oder Zitronenmelisse garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Crème fraîche 200 g Schmand unter den Pudding rühren.
- Ein Rezept für selbstgemachten [Holunderblüten-Sirup](#) auf unseren Seiten.

