

Rezepte:
Theresa Knipschild

Freitag, 15. Juli 2022

Für die Streusel:

150g Mehl
75g Zucker
75g Butter, kalt in Würfeln
3 Prisen Salz

1. Alle Zutaten mit der Hand zu Streuseln verkneten. Und min. 30 Minuten kaltstellen, 60 Minuten sind noch besser.
2. Auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 10 Minuten bei 175 Grad goldbraun backen. (Zwischendurch in den Ofen gucken und die Streusel evtl. mit einem Löffel vermischen)
3. Die Streusel abkühlen lassen.

Für das Dessert

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
250ml Milch
250ml Sahne
40g Zucker
1/2 Vanilleschote
2 Prisen Salz

Zum Befüllen der Gläser:

Ca. 250g Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren) , gewaschen, geputzt
wer mag: Pistazien zur Garnitur

1. Den Pudding nach Packungsanweisung kochen. Anstatt Milch, Milch und Sahne verwenden. Außerdem die Vanilleschote (ausgekratzt, also Mark und Schote) und Salz sofort mit in den Topf geben.
2. Den fertig gekochten Pudding zugedeckt (mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche, damit sich keine Haut bildet) abkühlen lassen.
3. 6 Gläser bereitstellen und zuerst die abgekühlten Streusel einfüllen.
4. Danach einige Beeren einfüllen. Den Vanillepudding nochmal kräftig durchrühren und die Vanilleschote entfernen. Gleichmäßig in die Gläser füllen. Die restlichen Beeren verteilen und Pistazien drauf streuen.

