



# Vanillepudding mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Zeit gesamt  
🕒 30min

Zubereitungszeit  
🍲 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Rhabarber	500 g
Erdbeeren	250 g
Apfelsaft	100 ml
Zucker	6 EL
Milch	500 ml
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf

1. Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen und in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln.
2. In einem Topf Rhabarber mit Apfelsaft und 2 EL Zucker aufkochen und ca. 5 Min. weich garen. Erdbeeren untermengen und Erdbeer-Rhabarber-Kompott abschmecken.
3. In einer Schüssel 6 EL Milch mit 4 EL Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren.
4. In einem Topf restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird.
5. Vanillepudding mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott lauwarm oder kalt in Gläser verteilt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	212 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	4 g