

Gipfeli-Pudding

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Gipfeli-Pudding

- 2 Gipfel vom Vortag
- 2 Eier
- 4 dl Milch
- 5 EL Zucker
- Etwas Vanille

Zubereitung Gipfeli-Pudding

Eier, Milch, Zucker und Vanille verrühren. Gipfeli zerdrücken und in die Gläser verteilen. Milch-Ei-Mischung dazugeben, 5 Minuten ziehen lassen. Bei 170 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen.

Zutaten Waldbeer-Kompott

- 120 g Waldbeeren (im Winter tiefgekühlt)
- 1 EL Portwein
- 1 EL Zucker
- 1 TL Maizena

Zubereitung Waldbeer-Kompott

Waldbeeren mit Zucker und Portwein aufkochen. Mit Maizena leicht abbinden, auskühlen lassen.

Waldbeerkompott auf den Pudding geben und mit Himbeeren (tiefgekühlt im Winter) und Schokoladenspänen garnieren. Kann warm oder bei Zimmertemperatur serviert werden.