

Rezeptidee

Vanille-Rhabarber-Pudding mit Schoko-Knusper



Zutaten Für 4 Personen

- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (40 g)
- 500 ml Mandeldrink
- 50 g weißes Mandelmus
- 20 g Rohrohrzucker
- 150 g Dinkel-Schoko-Keks(e)
- 1 Glas (Gläser) Rhabarberkompott (360 g)

Zubereitung: 20 Min. + 5 Min. Zubereitung

Pudding zubereiten

Puddingpulver mit 75 ml Mandeldrink in einem Schälchen glatt rühren. Den restlichen Mandeldrink in einen Topf geben und mit Mandelmus und Zucker unter Rühren aufkochen. Angerührtes Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren, die Hitze reduzieren und den Pudding andicken lassen. Topf vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Dessert in Gläser schichten

Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. 4 EL Brösel beiseitestellen. Die Hälfte der restlichen Bröselmasse auf Dessert- oder Schraubgläser verteilen, darüber im Wechsel Pudding und Rhabarberkompott schichten, dabei mit Pudding abschließen. Mit den beiseitegestellten Bröseln bestreut servieren.

Tipp: Dieses Dessert lässt sich gut vorbereiten. Es schmeckt warm und kalt. Das Rhabarberkompott lässt sich durch das Rote-Beeren-Kompott ersetzen.