



# Latte Macchiato Pudding-Creme

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine einfache, schnelle Variante, trotzdem sehr lecker, sieht hübsch aus

## Zutaten

- 2 EL löslicher, instand Bohnenkaffee
- 4 El kochendes Wasser
- 1 Tütchen Puddingpulver ,Sahne-Geschmack, zum kochen für 1/2 l Milch
- 3 EL Zucker
- 1/2 l Milch
- 125 g Schlagsahne
- 1 TL Vanillin-Zucker
- Schwarzer Kakao zum Bestäuben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst den instand Bohnenkaffee in 4 El kochendem Wasser auflösen.

### Schritt2

Das Puddingpulver mit etwas von der Milch glatt rühren, die restliche Milch kurz aufkochen. Das Puddingpulver dazu geben, 1 min. köcheln lassen.

### Schritt3

Von dem Pudding etwa 1/3 abnehmen und den aufgelösten Kaffee verrühren.

### Schritt4

Anrichtevorschlag:

### **Schritt5**

In schönen Gläsern oder Kelchen, zunächst den Sahnepudding und abwechselnd mit der Kaffee Creme in Schichten verteilen; bis alles verbraucht ist, gut durchkühlen lassen.

### **Schritt6**

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanillezucker halbsteif schlagen. Auf den Gläser verteilen und alles wie ein Tiramissue mit schwarzer Schokolade einstäuben.

### **Schritt7**

(Besonders hübsch mit einer Schablone)

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/latte-macchiato-pudding-creme/>