

Rumpudding-Schichtcreme mit Beerengrütze

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " " });
```

Der leckere Klassiker, schnell gemacht in 20 Minuten

Zutaten

- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille und Schokolade zum Kochen bringen
- 1 l Milch
- 6-8 EL Zucker nach eigenem Geschmack
- Schale 1 Zitrone
- 1/2 l Kirschsft - Nektar
- 1 Tütchen Rote-Grütze-Pulver "Himbeer" für 1/2 l Flüssigkeit
- 300 g gemischte frischer oder TK-Beeren
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 200 g Zartbitterschokolade, grob gehackt
- 500 g geschlagene Sahne
- 6 EL brauner Rum

Zubereitungsart

Schritt1

Das Vanille - und Schokoladenpuddingpulver getrennt, mit 2 EL Zucker und 100 ml Milch glatt rühren.

Schritt2

Jeweils 400 ml Milch aufkochen, die Puddingpulver einrühren; 1 min. leise köcheln lassen, umfüllen, auskühlen lassen.

Schritt3

Die Zitronenschale und den Saft, Vanillezucker mit 400 ml Kirschsft - Nektar aufkochen. Das Rote - Grütze - Pulver mit 100 ml Kirschnektar glatt verrühren.

Schritt4

Einlaufen lassen und die TK - Beeren dazu geben, kurz "aufstoßen" .

Schritt5

Ev. etwas nach süßen, die Zitronenschale wieder entfernen, auskühlen lassen.

Schritt6

Die erkalteten Puddinge getrennt mit dem Schneebesen aufrühren; unter den Schokopudding den Rum und dreiviertel der grob gehackten Schokolade heben.

Schritt7

Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und jeweils zur Hälfte unter die Puddinge geben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Schichtweise in schöne, hohe Gläser oder Kelche füllen und mit der übrigen Schokolade bestreut servieren.

Rezeptart: Eisparfaits, Schnelle Rezepte **Tags:** beeren, rum, schichtcrème, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rumpudding-schichtcreme-mit-beerengruetze/>