Rezept

Geschichtete Puddingcreme

Ein Rezept von Geschichtete Puddingcreme, am 08.10.2026

Zutaten

- **150 g** Kekse (z. B. Butterkekse, Amarettini)
- **4 EL** Butter
- **200 g** Vanillepuddingpulver (aus dem Kühlregal)
- **4** Minzeblättchen (wer mag)
- **200 g** Beeren (z. B. Himbeeren, Erdbeeren)
- Meersalz
- **100 g** Mascarpone (ersatzweise Quark, 40 % Fett)

Zubehör

- **1** Gefrierbeutel
- **1** Esslöffel
- **1** große Schüssel
- **1** kleiner Topf
- **4** Schraubgläser (à 300-350 ml)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal, 25 g F, 6 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Die Kekse in den Gefrierbeutel geben, den Beutel gut verschließen und die Kekse mithilfe des Topfs zu groben Bröseln zerdrücken. Die Beeren, nur falls nötig, abbrausen und trocken tupfen.

2. Die Butter im Topf schmelzen und die Brösel unterrühren, mit 1 Prise Meersalz würzen. Die Keksbrösel auf die Schraubgläser verteilen und leicht am Boden andrücken.

3. In der Schüssel den Vanillepudding mit dem Mascarpone verrühren. Die Hälfte der Puddingcreme auf dem Keksboden verteilen, die Beeren daraufgeben und die übrige Creme darüberlöffeln.

4. Die Gläser verschließen und die geschichtete Puddingcreme mindestens 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren nach Wunsch noch mit den Minzeblättchen garnieren.