

Rezept

Geschichtete Puddingcreme

Ein Rezept von Geschichtete Puddingcreme, am 30.06.2025

Zutaten

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

4 Minzeblättchen (wer mag)

Zubehör

1 Gefrierbeutel 1 kleiner Topf

1 Esslöffel 4 Schraubgläser (à 300-350 ml)

1 große Schüssel

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.
- 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.