

Rezept

Himbeer-Vanille-Mus

Ein Rezept von Himbeer-Vanille-Mus, am 14.04.2026

Zutaten

350 g TK-Himbeeren

150 g Zucker

1 Pck. Vanillepuddingpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 500 G (CA. 22 PORTIONEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Die gefrorenen Himbeeren mit dem Zucker und 5 EL Wasser in einen Topf geben.
-
2. Die Himbeeren unter Rühren nun bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln. Das Puddingpulver mit 4 EL Wasser glatt rühren und dann unter Rühren zu den heißen Beeren geben. Alles nochmals kurz aufkochen lassen, bis die Fruchtmasse andickt. Diese vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.