

Rezept

Puddingburger mit Erdbeeren

Ein Rezept von Puddingburger mit Erdbeeren, am 20.04.2024

Zutaten

1 Pck. Vanillepuddingpulver	50 g Zucker
200 ml Sojadrink	110 g Mehl
1 TL Backpulver	150 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
30 g Öl	1 EL Kakaopulver
150 g Erdbeeren	100 g vegane aufschlagbare Pflanzencreme
Puderzucker zum Bestreuen (nach Belieben)	

Außerdem

Cupcake-Förmchen (Silikon; ersatzweise Muffinblech)	4 Holzspieße
---	---------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 13 g F, 6 g EW, 44 g KH

Zubereitung

1. Die Hälfte des Puddingpulvers mit 1 EL Zucker und 50 ml Sojadrink glatt rühren. Den übrigen Drink (150 ml) in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Aufkochen lassen und vom Herd nehmen. In eine Schüssel umfüllen, ca. 20 Min. abkühlen lassen und dann zugedeckt ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Inzwischen den Ofen auf 160° vorheizen. Die Silikonform mit kaltem Wasser ausspülen. Restlichen Zucker (40 g), übriges Puddingpulver, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Mineralwasser und Öl dazugeben und alles mit einem Schneebesen zügig zu einem klümpchenfreien Teig verrühren.
3. Die Hälfte des Teiges in zwei Mulden füllen. Den Kakao zum restlichen Teig geben und unterrühren, den dunklen Teig in zwei weitere Mulden füllen. Den Teig im Ofen (Mitte) ca. 17 Min. backen. Die Muffins herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend quer halbieren.
4. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und vom Ansatz befreien. 2 Erdbeeren halbieren, den Rest in dünne Scheiben schneiden. Die Sahne aufschlagen. Den Pudding einmal durchrühren, die geschlagene Sahne unterheben und die Creme auf 2 hellen und 2 dunklen Muffinunterteilen verteilen. Die Erdbeerscheiben daraufschichten und mit den jeweils andersfarbigen Muffinoberteilen abdecken. Die Puddingburger mit den Erdbeerhälften garnieren, mit Holzspießen fixieren und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.