



Von Verena
am 22.03.2009

"Eigenkreation"

Vanilleberg mit Erdbeeren

Menüart: **Dessert**

Herkunft: **Deutschland**

Anlass: **Ostern, Muttertag, Erntedankfest, Hochzeit, Taufe / Geburt, Sommer, Festlich kochen, Party, Brunch**

Zubereitungsart: **Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**

Zeitaufwand: **bis 20 Min.**

Tags: **Erdbeeren, Pudding, Nachtisch. Dessert**

Zutaten für 4 Portion(en)

200-250 g Eierplätzchen
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 L Milch
4 EL, geh. Zucker
250 g Erdbeeren

Zubereitung

Pudding nach Anleitung kochen und solange auskühlen lassen, bis er fest wird.

Auf einem Teller oder Kuchenplatte eine Lage Plätzchen auslegen.

Einen Teil Pudding daraufgeben und wieder eine Lage Plätzchen darauf. Dies immer abwechselnd, oberste Lage sollte Pudding sein.

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit etwas Zucker verrühren und oben auf den Pudding geben. Restl. Erdbeeren dazu servieren.

Tip: Zum Einschichten ist es hilfreich, um die Plätzchen einen Tortenring zu stellen, damit sie nicht wegrutschen.

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!