



Latte Macchiato Pudding-Creme

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine einfache, schnelle Variante, trotzdem sehr lecker, sieht hübsch aus

Zutaten

- 2 EL löslicher, instand Bohnenkaffee
- 4 El kochendes Wasser
- 1 Tütchen Puddingpulver ,Sahne-Geschmack, zum kochen für 1/2 l Milch
- 3 EL Zucker
- 1/2 l Milch
- 125 g Schlagsahne
- 1 TL Vanillin-Zucker
- Schwarzer Kakao zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den instand Bohnenkaffee in 4 El kochendem Wasser auflösen.

Schritt2

Das Puddingpulver mit etwas von der Milch glatt rühren, die restliche Milch kurz aufkochen. Das Puddingpulver dazu geben, 1 min. köcheln lassen.

Schritt3

Von dem Pudding etwa 1/3 abnehmen und den aufgelösten Kaffee verrühren.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

In schönen Gläsern oder Kelchen, zunächst den Sahnepudding und abwechselnd mit der Kaffee Creme in Schichten verteilen; bis alles verbraucht ist, gut durchkühlen lassen.

Schritt6

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanillezucker halbsteif schlagen. Auf den Gläser verteilen und alles wie ein Tiramissue mit schwarzer Schokolade einstäuben.

Schritt7

(Besonders hübsch mit einer Schablone)

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/latte-macchiato-pudding-creme/>