

# Rumpudding-Schichtcreme mit Beerengrütze

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " " });
```

Der leckere Klassiker, schnell gemacht in 20 Minuten

## Zutaten

- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille und Schokolade zum Kochen bringen
- 1 l Milch
- 6-8 EL Zucker nach eigenem Geschmack
- Schale 1 Zitrone
- 1/2 l Kirschsafte - Nektar
- 1 Tütchen Rote-Grütze-Pulver "Himbeer" für 1/2 l Flüssigkeit
- 300 g gemischte frischer oder TK-Beeren
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 200 g Zartbitterschokolade, grob gehackt
- 500 g geschlagene Sahne
- 6 EL brauner Rum

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Vanille - und Schokoladenpuddingpulver getrennt, mit 2 EL Zucker und 100 ml Milch glatt rühren.

### Schritt2

Jeweils 400 ml Milch aufkochen, die Puddingpulver einrühren; 1 min. leise köcheln lassen, umfüllen, auskühlen lassen.

### Schritt3

Die Zitronenschale und den Saft, Vanillinzucker mit 400 ml Kirschsafte - Nektar aufkochen. Das Rote - Grütze - Pulver mit 100 ml Kirschnektar glatt verrühren.

#### **Schritt4**

Einlaufen lassen und die TK - Beeren dazu geben, kurz "aufstoßen" .

#### **Schritt5**

Ev. etwas nach süßen, die Zitronenschale wieder entfernen, auskühlen lassen.

#### **Schritt6**

Die erkalteten Puddinge getrennt mit dem Schneebesen aufrühren; unter den Schokopudding den Rum und dreiviertel der grob gehackten Schokolade heben.

#### **Schritt7**

Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und jeweils zur Hälfte unter die Puddinge geben.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Schichtweise in schöne, hohe Gläser oder Kelche füllen und mit der übrigen Schokolade bestreut servieren.

**Rezeptart:** Eisparfaits, Schnelle Rezepte **Tags:** beeren, rum, schichtcrème, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rumpudding-schichtcreme-mit-beerengruetze/>