

Himbeerpudding

_ Ltr. Frischer Himbeersaft
150 g Puderzucker
125 g Kartoffelmehl

Zubereitung:

Himbeersaft mit dem Puderzucker zum Kochen bringen. Das Kartoffelmehl mit etwas Wasser auflösen, unter den Himbeersaft rühren und kurz aufkochen lassen. Anschließend in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Form füllen und erkalten lassen. Vor dem Servieren stürzen und mit Vanillesoße servieren.

Mhhhhh, köstlich...