Omas Waldis´ Früchtetraumcreme bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Dose Ananas in Stücken, 1 Päckchen Vanillepudding Pulver, 2-3 Esslöffel Zucker, 1 Becher Sahne, 1 Päckchen Sahnesteif.

Die Vorbereitungen:

Die Ananasstücke abtropfen lassen, den Saft bis auf 500ml mit Wasser auffüllen.
Den Vanillepudding aus diesem Gemisch, anstatt Milch, wie auf der Packung angegeben ist herstellen.
In eine Schüssel füllen und den noch heißen Pudding mir Frischhaltefolie so abdecken, also richtig die Folie auf die Puddingoberfläche legen, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding in den Kühlschrank kalt werden lassen.
Keine Angst die Folie lässt sich sehr leicht wieder entfernen wenn der Pudding erkaltet ist. Das kann man auch mit allen anderen Pudding Sorten so machen, dann hat der Pudding nie wieder diese von Kinder gehasste Haut.

Die Zubereitung:

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Unter den kalten Pudding die Ananasstücke rühren. Zu Guter letzt die Sahne unter die Ananasmasse heben ... Fertig !!!
Dieses Rezept funktioniert auch mir anderem Obst aus der Dose oder Glas, Mandarinen, Pfirsiche ... usw ... !!!
SCHAUT AUCH MEIN ANDERES REZEPT AN, "FRÜCHTEKUCHENROLLE", ist auch mit ähnlicher Creme gefüllt.