

Joghurtpudding



Zutaten

500 ml Milch
60 g Zucker
3 Eigelbe
35 g Speisestärke
150g Sterzinger Heidelbeerjoghurt
Für das Topping:
150g Beeren (eventuell auch TK)
50g Zucker
Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Milch in einem Topf aufkochen. In einer kleinen Schüssel, Zucker, Eigelb, Stärke, Sterzinger Heidelbeerjoghurt und 3 Esslöffel der warmen Milch glattrühren. Den Mix in die restliche Milch einrühren und zurück auf den Herd stellen. Bei schwacher Hitze für eine Minute köcheln lassen und in kleine Förmchen füllen. Komplett auskühlen lassen.

Beeren in einen Topf zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft kurz aufkochen. Über den bereits erkalteten Pudding geben und servieren.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

