



Von PatConDe  
am 27.07.2008

"lecker, frisch & schnell gemacht  
\*meine kleine Maus liebt ihren Quark-Pudding mit frischem Obst\*"

## Quark-Pudding mit frischen Heidelbeeren

Menüart: **Dessert**

Anlass: **Sommer, Zubereiten mit / für Kinder**

Zubereitungsart: **Kalt zubereiten, Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**

Zeitaufwand: **bis 20 Min.**

Tags: **Dessert, Quark, Pudding, Heidelbeeren, für Kinder**

### Zutaten für 4 Portion(en)

#### für Quark-Pudding

200 gr frische Heidelbeeren

2 EL Traubenzucker

1 Beutel Puddingpulver Vanille

500 ml Milch

3 EL Zucker

125 gr Magerquark

### Zubereitung

\* die verlesenen Heidelbeeren habe ich bereits gestern in einer kleinen Schale mit dem Traubenzucker bestäubt und sie leicht zerdrückt\*

### Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

- aus dem Puddingpulver, der Milch und dem Zucker einen Pudding kochen

- abkühlen lassen und immer wieder umrühren damit sich keine Haut bildet

- den Quark ordentlich unter den abgekühlten Pudding schlagen

- in Dessertteller geben, mit den gesüßten Heidelbeeren

verrühren und dekorieren

Tipp: Schmeckt natürlich auch mit anderen frischen Beeren - heute gab es ihn mal mit Heidelbeeren :o)