

Erdbeer-Rhabarber-Zwieback-Pudding

500 gr	Rhabarber
100 ml	Wasser oder Weißwein
50 gr	Zucker
500 gr	Erdbeeren
ca 100 gr	Zwieback
500 ml	Milch
1 Pk	Vanille-Puddingpulver
5 EL	Zucker

1. Die **Rhabarber**-Stängel oben und unten abschneiden, die fädige Haut abziehen (gut ist es, wenn die Farbe der Stängel mit dem Abziehen „verschwindet“) und in Stücke schneiden.
2. Diese in wenig **Wasser** weichdünsten und dann den **Zucker** unterrühren.
3. Die **Erdbeeren** waschen, putzen, in Viertel schneiden und beiseite stellen.
4. Eine Schüssel dicht mit dem **Zwieback** auslegen (Zwieback erhält durch Ritzen mit dem Fingernagel prima Sollbruchstellen!).
5. Die **Milch** unter ständigem Rühren langsam erhitzen und das **Puddingpulver** einrieseln lassen. Kochen, bis die Masse Blasen wirft. Dann vom Feuer nehmen und den **Zucker** dazugeben und kräftig unterrühren.
6. Und nun alles zusammensetzen: Auf den Zwieback den Rhabarber-

kompott geben und gleichmäßig verteilen, darauf die Erdbeeren und endlich vorsichtig den Pudding darüber geben, so dass Zwieback, Rhabarber und Erdbeeren nicht mehr zu sehen sind – das erhöht den Überraschungseffekt.

Natürlich kann dieser Nachtisch mit allen nur erdenklichen Kompotts variiert werden. Der Vanillepudding kann auch durch andere Sorten (Karamell, Sahne, Schokolade) ersetzt werden. Zu beachten ist nur, dass der Pudding nie heftiger schmecken sollte als der Kompott. Und ganz wichtig: Dieser Nachtisch ist sehr praktisch, da er vorbereitet werden kann und auch längere „Stehzeiten“ nicht übel nimmt. Eigentlich schmeckt er erst richtig gut, wenn der Zwieback durchgeweicht ist. Ob dazu unbedingt Kaffee getrunken werden muss, wie meine Omma das liebte, bleibt Geschmackssache – ein zu den Früchten passender perlender Alkohol tut’s natürlich auch...

