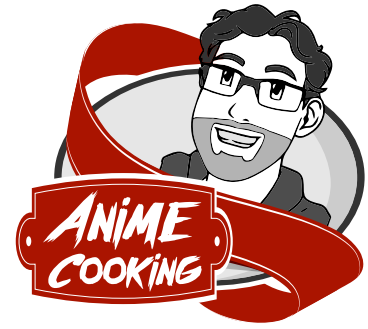


JAPANISCHER MILCHPUDDING

Zeitaufwand: **15 Minuten (+1h kühlen)** Kategorie: **Süßspeisen / Desserts**
Küchenutensilien: **Topf, Schneebesen**



1. Alle Zutaten bis auf die Früchte in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erhitzen bis das Agar-Agar aufgelöst ist.
2. Ein Mal kurz aufkochen lassen und von der Herdplatte nehmen.
3. Vor dem Abfüllen, die Masse etwas abkühlen lassen.
4. Nun füllen wir unsere Früchte in Gläser. Dabei sind den Variationen keine Grenzen gesetzt.

Ob ganze Früchte, Stückchen oder Scheiben, alles so, wie man es selber möchte.

Ganz ohne Früchte ist auch eine Möglichkeit.

5. Als nächstes kann die Masse in die Gläser gefüllt werden.
6. Nachdem Abfüllen mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit der Pudding fest werden kann.

Zutaten für 1 Portion

- 280 ml Vollmilch
- 2 EL Sahne
- ½ TL Agar-Agar
- Beliebige Früchte

ITADAKIMASU