

## Himbeerpudding

\_ Ltr. Frischer Himbeersaft  
150 g Puderzucker  
125 g Kartoffelmehl

### **Zubereitung:**

Himbeersaft mit dem Puderzucker zum Kochen bringen. Das Kartoffelmehl mit etwas Wasser auflösen, unter den Himbeersaft rühren und kurz aufkochen lassen. Anschließend in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Form füllen und erkalten lassen. Vor dem Servieren stürzen und mit Vanillesoße servieren.

**Mhhhhh, köstlich...**