

# Erdbeeren mit Keksen und Sahnepudding bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

750 gr Erdbeeren, 100 gr Mini-Kekse, 20 gr Puderzucker, 125 ml Orangensaft, 1 Päckchen Puddingpulver-Vanille, 40 gr Zucker, 400 ml Milch, 100 ml Eierlikör, 250 ml Sahne, 1 Esslöffel Haselnußkrokant.

## Die Vorbereitungen:

Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, halbieren oder vierteln. Aus Puddingpulver Zucker und Milch einen Pudding nach Packungsanleitung (aber mit den hier angegebenen Mengen) zubereiten. Den gekochten Pudding sofort mit Frischhaltefolie zudecken und erkalten lassen.

## Die Zubereitung:

Erdbeeren abwechselnd mit Mini-Keksen, Puderzucker und Orangensaft in einer Schüssel schichten. Eierlikör unter den erkalteten Pudding rühren, steif geschlagene Sahne unterheben. Creme auf den Erdbeeren verteilen. Das Dessert mit Haselnußkrokant garnieren.