



## Rezept für Johannisbeeren: Johannisbeersoße mit Pudding

### Zutaten für 6 Portionen

- 600 g Johannisbeeren
- 200 ml Wasser
- 5 EL Agavendicksaft

### Für den Pudding

- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Liter Milch
- 4 EL Zucker



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 25 Minuten

### Zubereitung:

1. Zupfe die Johannisbeeren vom Stiel und wasche sie gründlich ab. Gib die Johannisbeeren mit Wasser und Agavendicksaft in einem Topf und koche alles einmal auf.
2. Koche den Pudding nach Packungsanleitung. Wenn er fertig ist, gieße zuerst die Johannisbeersoße in eine Schüssel und gib dann den gekochten Pudding darüber.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

