Zutatenliste

Erdbeer - Vanille - Trifle mit Zwieback

Anzahl	Einheit	Zutat

Zubereitung

Zubereitung
Den Pudding nach Packungsanleitung kochen.

Erdbeeren in Stücke schneiden und leicht zuckern.

Pro Dessertschale 3 Mini-Zwieback klein brechen und auf den Schalenboden legen. Milch mit Rum oder Likör mischen und pro Dessertschale 1 EL der Mischung über den Zwieback träufeln. Anschließend soviel Pudding darüber geben, bis der Zwieback bedeckt ist.
Anschließend die Erdbeeren darauf legen, einige zum Verzieren beiseite legen.
Dann die Zwieback- und Puddingschicht nochmals wiederholen.
Mit den übrigen Erdbeeren garnieren.
Das Trifle muss nicht ziehen, kann sofort verzehrt werden. Durch die Flüssigkeit und den Pudding wird der klein gekrümelte Zwieback sehr schnell weich.

Für mehrere Personen eignet sich hierfür auch eine Auflaufform.
Dieses Rezept ist vielseitig variierbar, z.B. mit Himbeeren, ohne Alkohol...