

# Johannisbeer-Törtchen mit Vanillepudding

## Zutaten für etwa 8 Stück

- etwa 100 bis 150 g Johannisbeeren
- 1 Pck. Vanille-Pudding | Vanille oder Schoko  
ODER: fertigen Vanillepudding aus dem Becher oder Glas
- 500 ml Pflanzendrink, z.B. Hafermilch
- 30 g Rohrohrzucker
- 8 Tortelettes | z.B. aus Mürbeteig

Nährwertangaben pro 100 g : 165 kcal | 26 g KH | 2 g E | 6 g F

Abkürzungen: g = Gramm | Pck. = Päckchen | ml = Milliliter | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

1. Pudding nach Packungsanweisung mit 500 ml Pflanzendrink und 30 g Rohrohrzucker zubereiten. Den Pudding etwas abkühlen lassen.

2. Die Johannisbeeren reinigen und vorsichtig trocknen. Im Anschluss die Beeren einzeln abziehen.

3. Den noch warmen Pudding auf den Torteletts verteilen. Danach sofort die Johannisbeeren auf dem Pudding anrichten. Im Anschluss alles vollständig abkühlen lassen und vor dem Servieren kühl stellen.

*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es uns auf Instagram mit  
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan  
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Die Törtchen sind wirklich schnell gemacht. Für ganz Eilige: Du kannst auch fertigen Pudding aus dem Becher oder Glas nehmen. So sparst du dir ganz die Zubereitung von dem Vanillepudding und kannst gleich mit dem Belegen loslegen. Zudem kannst du natürlich auch andere Obstsorten wie z.B. Pfirsich verwenden. Übrigens: In unserer Kindheit haben die Eltern noch Tortenguss über das Obst gegeben. Wir verzichten darauf, weil das so ziemlich niemand mehr von uns essen und mag. Und: Man spart sich einen Arbeitsschritt.

