

## Steirischer Kürbiskernölpudding



**Nachspeise**  
Rezeptart



**20 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4 Portionen

1 Pkg. Vanille-Puddingpulver  
3 EL Zucker  
½ l Milch  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

### Zubereitung

Puddingpulver und Zucker in wenig kalter Milch mit Hilfe eines Schneebesens auflösen. Die restliche Milch erhitzen, beim ersten Aufwallen die vorbereitete Mischung einrühren und leicht köcheln lassen, bis die Pudding-Konsistenz erreicht ist. 2 EL Kürbiskernöl unterrühren und in kalt ausgewaschene Puddingformen füllen, kalt stellen.

Tipp: Auf die gleiche Art kann man eine Vanille-Soße mit Kürbiskernöl geschmacklich aufwerten.

Tipp: Vanillepudding zubereiten und das Kürbiskernöl direkt vor dem Servieren als Garnierung bzw. Topping verwenden.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl  
g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**