

smarticular on Instagram: "Vor ein paar Wochen haben wir den DIY-Pudding geteilt - habt ihr es probiert und wie hat es geklappt? ?:-P Abstimmen:<3 Weltklasse!? Für die Tonne:-P? Rezept: smarticular.net/puddingpulver? Das Bilderbuch: smarticular.net/bilderbuch Wer Pudding liebt, braucht keine Fertigzutten mit unnötigen Zusatzstoffen oder künstlichen Aromen. Dein eigenes Pulver ist im Handumdrehen gemischt, spart Verpackungsmüll und schmeckt mindestens genauso gut wie das Original.? Natürlich: Die Basis bildet Speisestärke, verfeinert mit echter Vanille oder Kakao ohne unnötige Zusätze.? Süße nach Wahl: Du entscheidest selbst, wie viel und welches Süßungsmittel du beim Aufkochen hinzufügen möchtest.? Müllfrei: Ein großes Glas auf Vorrat ersetzt unzählige kleine Plastiktütchen und schont die Umwelt.? Blitzschnell: Die Mischung ist in wenigen Minuten fertig und für den spontanen Appetit immer griffbereit.<3 WhatsApp-Kanal abonnieren für mehr Ideen: <https://whatsapp.com/channel/0029Vb5mPHn90x2qQGqVsa3u>"

1,670 likes, 24 comments - smarticularnet on April 3, 2026: "Vor ein paar Wochen haben wir den DIY-Pudding geteilt - habt ihr es probiert und wie hat es geklappt? ?:-P

Abstimmen:  
<3 Weltklasse!  
? Für die Tonne:-P

? Rezept: smarticular.net/puddingpulver  
? Das Bilderbuch: smarticular.net/bilderbuch

Wer Pudding liebt, braucht keine Fertigzutten mit unnötigen Zusatzstoffen oder künstlichen Aromen. Dein eigenes Pulver ist im Handumdrehen gemischt, spart Verpackungsmüll und schmeckt mindestens genauso gut wie das Original.

? Natürlich: Die Basis bildet Speisestärke, verfeinert mit echter Vanille oder Kakao ohne unnötige Zusätze.  
? Süße nach Wahl: Du entscheidest selbst, wie viel und welches Süßungsmittel du beim Aufkochen hinzufügen möchtest.  
? Müllfrei: Ein großes Glas auf Vorrat ersetzt unzählige kleine Plastiktütchen und schont die Umwelt.  
? Blitzschnell: Die Mischung ist in wenigen Minuten fertig und für den spontanen Appetit immer griffbereit.

<3 WhatsApp-Kanal abonnieren für mehr Ideen:  
<https://whatsapp.com/channel/0029Vb5mPHn90x2qQGqVsa3u>".

Portionen: Ergibt mehrere Portionen (je nach Portionsgröße) | Vorbereitung: weniger als 10 M | Gesamtzeit: Schnell zubereitet, je nach Puddingkochzeit

## Zutaten

- Speisestärke
- Echte Vanille oder Kakao (je nach Geschmack)
- Süßungsmittel nach Wahl (z.B. Zucker, Honig, Agavendicksaft)

## Zubereitung

1. Speisestärke mit echter Vanille oder Kakao vermischen, je nach gewünschtem Geschmack.
2. Die Mischung in ein großes Glas füllen und gut verschließen, um Vorratspuddingpulver herzustellen.
3. Zum Kochen des Puddings die gewünschte Menge Puddingpulver zusammen mit der gewünschten Menge Süßungsmittel in Milch oder pflanzlichem Milchersatz unter Rühren aufkochen, bis die Masse andickt.
4. Den fertigen Pudding in Schalen füllen und nach Wunsch servieren.

## Tipps

- Verwenden Sie ein großes Glas zur Aufbewahrung, um Verpackungsmüll zu reduzieren.
- Passen Sie die Menge und Art des Süßungsmittels individuell an Ihren Geschmack an.
- Das Puddingpulver ist vielseitig und kann mit Vanille oder Kakao variiert werden.
- Ideal für spontane Desserts, da das Pulver schnell zu Pudding verarbeitet werden kann.

## Quellen

- <https://www.instagram.com/p/DWqXHWMj1si/?igsh=MWpncnpvdjY3anpkag==>