

Herber Schokoladenpudding mit Aprikose

Zutaten:

50 g getrocknete Aprikosen
500 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Cremepudding aus Raspeln
Feinherbe Schokolade

1. Vorbereiten: Aprikosen in kleine Würfel schneiden.

2. Zubereiten: Milch zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen. Dessert-Raspel unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und 1 Min. kräftigiterrühren. Pudding 3 Min. stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren. Aprikosenwürfel unterheben. Pudding nach Belieben warm servieren oder in eine Schale oder Dessertschälchen füllen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 11 g, Kh: 34 g, kJ: 1.078, kcal: 257

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit