

Aprikosen im Vanille-Bett

Ein cremiges Dessert mit Aprikosen und Vanillenote für warme Tage

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

480 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Bourbon-Vanille
40 g Zucker
500 ml Milch

1 Vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und 125 ml abmessen.

2 Zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Topf wieder vom Herd nehmen und Aprikosenflüssigkeit nach und nach unterrühren.

- 3 Die Hälfte der Aprikosen in Spalten schneiden, unter den warmen Pudding mischen. Pudding in eine Dessertschale oder -gläser füllen und kalt stellen. Von den übrigen Aprikosen einige in Spalten schneiden und zum Garnieren beiseitestellen. Die restlichen Aprikosen pürieren.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren den Pudding mit etwas Aprikosenpüree, Aprikosenspalten und nach Belieben mit Zitronenmelisse oder Minze garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Dr. Oetker Gala Puddingpulver können Sie das Dessert auch mit Dr. Oetker Original Puddingpulver zubereiten.

