

Aprikosen-Pudding-Trifle

Ein fruchtiges geschichtetes Dessert mit Pudding

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
75 g Zucker
500 ml Milch
250 g Speisequark (Magerstufe)

Aprikosenschicht:

500 g Aprikosen
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 2 EL Zitronensaft

Außerdem:

100 g Kekse mit Schokoladen-
Stückchen (Cookies)

1 Pudding:

Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding in eine Rührschüssel geben und Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Pudding erkalten lassen.

2 Aprikosenschicht:

Aprikosen waschen, entsteinen und in Würfel schneiden. Alle Zutaten verrühren.

3 Zubereiten:

Kekse zerkleinern. Pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) einmal kräftig durchrühren, den Quark unterrühren. Pudding abwechselnd mit den Aprikosen und den Keksstücken in Dessertschalen füllen und bis zum Servieren kalt stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischen Aprikosen können Sie auch Aprikosen aus der Dose (Abtropfgew. 480 g) verwenden.
- Verfeinern Sie die Aprikosenschicht mit 2 EL Aprikosenlikör.

