

Bienchen-Pudding mit Cookies

Schnelles Dessert mit Pudding, Aprikosen und Schoko-Cookies geschichtet und kleinen Bienen aus Aprikosen, Mikado®-Stäbchen und Eiswaffeln dekoriert.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Schokoladencookies

Aprikosenschicht:

480 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

40 g Zucker

400 ml Milch

200 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

Mikado®

etwa 16 Dr. Oetker Lustige

Zuckeraugen

16 Eiswaffeln

Wie mache ich einen Bienchen-Pudding mit Cookies?:

① Keks-Boden vorbereiten:

Cookies grob zerkleinern und auf Dessertgläser verteilen.

② Aprikosenschicht vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Etwa 8 Aprikosenhälften beiseitestellen. Die restlichen Hälften pürieren und mit der Flüssigkeit auf 500 ml auffüllen. Pulver mit dem Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von dem kalten Aprikosenpüree glatt rühren. Übriges Aprikosenpüree aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Den Fruchtpudding auf den Cookies verteilen und etwas abkühlen lassen.



3 Pudding zubereiten:

Pulver mit dem Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch und Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Pudding unter Rühren etwas erkalten lassen. Pudding in einen Gefrierbeutel oder Spritzbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und auf den Aprikosenpudding spritzen.

4 Verzieren:

Kuvertürenchips in einen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Aprikosenhälften an der Oberfläche etwas einschneiden und dort die Mikado®-Stäbchen als Fühler reinstecken. Jeweils 2 Zuckeraugen ankleben. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und die Früchte damit besprenkeln. Erkalten lassen.

Vor dem Servieren je ein Bienchen auf den erkalteten Pudding setzen und die Eiswaffeln als Flügel in den Pudding stecken.

Oster-Dessert:

Der Bienchen-Pudding kann auch für ein besonderes Oster-Dessert mit Schokoladen-Ostereiern zubereitet werden. Die Zuckeraugen mit etwas Kuvertüre an die Schoko-Eier kleben und auf die Oberfläche setzen. Mit der Kuvertüre direkt auf den Pudding die Bienenstreifen sprenkeln. Es brauchen dann keine Aprikosen zurückbehalten werden, sondern alle Aprikosen pürieren und damit einen Aprikosenpudding zubereiten.

