

Erdbeer-Pudding-Dessert mit Krokant

Vanille-Pudding und pürierte Erdbeeren hübsch eingeschichtet in Dessertgläsern. Dazu selbst gemachter Krokant aus Haferflocken, Cornflakes und Honig.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Erdbeerpüree:

400 g Erdbeeren
1 EL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Pudding:

500 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer Familien-Cremepudding Vanille-Geschmack

Krokant:

15 g Butter
20 g Zucker
1 EL Honig
30 g kernige Haferflocken
20 g Sonnenblumenkerne
15 g Cornflakes

Außerdem:

Backpapier

Wie kombiniere ich Vanille-Pudding und Erdbeeren optimal?:

1 Erdbeerpüree:

Erdbeeren waschen, putzen und in einen Rührbecher geben. Zitronensaft und Vanillin-Zucker hinzufügen und alles pürieren.

2 Pudding:

Milch **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Pulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftigiterrühren. Cremepudding **3 Min.** stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren. Pudding und Erdbeerpüree in Dessertgläser schichten und etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



3 Krokant:

Butter, Zucker und Honig in einer kleinen Pfanne erhitzen und etwas einkochen lassen. Haferflocken, Sonnenblumenkerne und Cornflakes dazugeben und gut verrühren. Auf einen Bogen Backpapier geben und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Krokant zerkleinern. Dessert vor dem Servieren damit bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert schmeckt auch mit Seelenwärmer Familien-Cremepudding Grieß sehr lecker.

