


Erdbeer-Pudding-Schichtdessert

Cremiger Pudding eingeschichtet mit Erdbeeren und Cantuccini.

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

500 g Erdbeeren
3 EL Zitronensaft
2 EL Zucker
125 g Cantuccini

Zum Bestreuen:

etwa 2 EL Dr. Oetker gehackte
Pistazien

1 Pudding:

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 einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Pudding in eine Schüssel geben und Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Pudding erkalten lassen.

2 Zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Anschließend mit dem Zitronensaft und dem Zucker vermengen und 15 Min. ziehen lassen. Cantuccini grob zerbröseln und in eine Glasschale geben. Die marinierten Erdbeeren darauf verteilen. Schlagsahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) nochmals durchrühren, Sahne unterrühren. Sahne-Pudding auf den Erdbeeren verstreichen. Dessert mind. 1 Std. kalt stellen.

3 Verzieren:

Vor dem Servieren mit gehackten Pistazien bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine noch fruchtigere Note können Sie die Erdbeeren mit zusätzlich 2 EL Orangenlikör marinieren.

