


Erdbeer-Puddingkuppel

Ein cremiges Dessert mit Erdbeeren für den Sommer

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Puddingkuppel:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
2 EL Zucker (40 g)
500 ml Milch

Außerdem:

250 g Erdbeeren
25 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen. 3 Früchte mit Grün zum Garnieren zurücklassen, übrige Erdbeeren entstielen und in Scheiben schneiden. Eine kleine Schale (etwa 1 l Inhalt) erst mit Frischhaltefolie auslegen, dann bis etwa 2 cm unter den Rand mit Erdbeerscheiben auslegen. Restliche Erdbeeren würfeln.

2 Zubereiten:

Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding etwas abkühlen lassen, dabei öfter umrühren, dann Erdbeerwürfel und Pistazien (1 EL zum Garnieren zurücklassen) unterheben. Pudding in die Schale füllen (falls nötig, die Erdbeerscheiben am Rand auf Höhe des Puddings abschneiden), mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

Vor dem Servieren Pudding vorsichtig stürzen, Folie abziehen. Mit übrigen Erdbeeren, Pistazien und nach Wunsch mit Minzeblättchen garnieren.