

# Erdbeeren im Pudding-Duo

Cremiger Vanillepudding mit Erdbeeren und Schokoraspeeln für ein leckeres geschichtetes Dessert im Glas.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Erdbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
40 g Zucker  
500 ml Milch  
3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

## Wie koche ich Vanille-Pudding?:

### 1 Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen und putzen. Einige Erdbeeren zum Verziern beiseitelegen. Die übrigen Erdbeeren klein schneiden. Die Hälfte der Erdbeeren in eine Glasschale geben oder auf etwa 6 Gläser verteilen.

### 2 Pudding kochen:

Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Die Hälfte des Puddings auf die Erdbeeren geben. Unter den übrigen Pudding die Raspelschokolade rühren, bis die Raspel geschmolzen sind, evtl. nochmals unter Rühren erwärmen. Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

### 3 Übrige Erdbeeren auf den Vanillepudding geben.

"Schokoladenpudding" gut durchrühren, auf den Erdbeeren verteilen und mit den übrigen Erdbeeren verzieren.