


Fruchtige Pudding-Sonne

Ein cremig-fruchtiger Pudding mit Aprikosen.

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
1 EL Zucker
400 ml Milch

Zum Verzieren:

240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
rote Johannisbeeren

Wie mache ich eine fruchtige Pudding-Sonne?:

1 Pudding:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 100 ml abmessen. Puddingpulver mit Zucker vermischen. 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 lassen. 100 ml Aprikosenflüssigkeit unterrühren. Den Pudding in eine mit Wasser ausgespülte Glasschale geben und mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Verzieren:

Pudding auf einen Teller stürzen. Die Aprikosenhälften in Spalten schneiden, als "Sonnenstrahlen" um den Pudding legen. Schokoladenraspel und Johannisbeeren als "Augen" und "Mund" auflegen.