


Fruchtiger Bär

Ein cremiges Dessert mit frischem Obst für Kinder

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
40 g Zucker
450 ml Milch

Außerdem:

1 Aprikose
125 g Himbeeren
1 Weintraube , grün

1 Zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Pudding in 2 kalt ausgespülte Eierbecher (oder Espressotassen) und einen kalt ausgespülten tiefen Teller füllen und mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Zum Stürzen den Pudding jeweils vorsichtig mit einem spitzen Messer vom Rand lösen. Pudding im tiefen Teller als "Gesicht" und Pudding in Eierbechern als "Ohren" auf eine Tortenplatte stürzen.

3 Aprikose waschen, entsteinen, vierteln und als "Innenohren" auf die "Puddingohren" sowie als "Augenbrauen" legen. Himbeeren verlesen und ein Bärchengesicht legen. Weintraube waschen und als "Zunge" legen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse verzieren.