

# Fruchtiger Moment

Frische Beeren mit Cremepudding als köstliches Dessert.

etwa 2 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g gemischtes Beerenobst , z.  
B. Erdbeeren, Johannisbeeren,  
Himbeeren, Heidelbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
2 EL Himbeergeist oder Apfelsaft  
2 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer  
Cremepudding Vanille-  
Geschmack  
300 ml kochendes Wasser

## 1 Zubereiten:

Beerenobst je nach Sorte verlesen oder waschen und putzen bzw. Beeren von den Rispen streifen. Erdbeeren klein schneiden. Früchte mit Vanille-Zucker und Himbeergeist oder Apfelsaft mischen.

- 2 Jeweils 1 Pck. Puddingpulver in einen Kaffeebecher geben. Beide Becher zu 2/3 mit dem **sprudelnd kochendem Wasser** füllen und sofort mit einem Teelöffel **kräftig** verrühren, bis alles auch am Bodensatz gelöst ist. Den heißen Pudding auf 2 Dessertschälchen oder -teller verteilen. Früchte auf den Pudding geben und sofort servieren.