


Geburtstags-Pudding mit Aprikosen

Fruchtig-sahniges Vanilledessert mit Aprikosen und Mandeln

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
40 g Zucker
250 ml Milch
200 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

2 EL Dr. Oetker gehobelte
Mandeln
240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
1 Party-Kerze

1 Pudding:

Sturzform mit kaltem Wasser ausspülen. Pudding mit Zucker, 250 ml Milch und 200 g Schlagsahne nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding in die Form füllen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Mandeln in einer Pfanne unter Wenden bräunen und erkalten lassen. Aprikosen abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

3 Verzieren:

Pudding vorsichtig am Rand mit einem spitzen Messer lösen und auf einen Teller stürzen. Pudding mit Aprikosen anrichten und mit Mandeln bestreuen. Vor dem Verzehr Kerze in die Mitte des Puddings stecken.