

Halloween-Pudding

Dieser Schokopudding ist schnell und einfach gekocht und mit den Süßigkeiten super zu Halloween. Ein tolles Schokopudding Rezept für die Halloween-Party.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Schoko-Pudding:

400 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Familien-Cremepudding Schokolade

Zum Verzieren:

etwa 16 Oreo®-Kekse
verschiedene Süßigkeiten und Kekse
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Butterkekse

Wie koche und dekoriere ich einen Schoko-Pudding zu Halloween?:

① Schoko-Pudding kochen:

Milch und Sahne **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Pulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftigiterrühren. Pudding **3 Min.** stehen lassen, dann nochmals durchrühren. Pudding unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.

② Schoko-Pudding einschichten:

Oreo®-Kekse trennen und die weiße Creme mit einem Messer abkratzen. Die Kekse mit einem Messer auf einem Brett zerkleinern. Knapp die Hälfte der Krümel in die Gläser verteilen. Pudding nochmals durchrühren und in die Gläser geben. Mit dem Rest der Kekskrümel den Pudding als "Erde" bedecken.



3 Halloween-Pudding verzieren:

Die Gläser nach Belieben mit unterschiedlichen Süßigkeiten dekorieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Butterkekse halbieren und mit Zuckerschrift als "Grabsteine" beschriften. Diese erst vor dem Servieren in den Pudding stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Anzahl der Schichten kann beliebig variiert werden. Wichtig ist, dass oben eine Krümelschicht aus Keksen ist.

