

Heidelbeer-Mascarpone-Pudding

Ein leckerer Vanille-Pudding mit Mascarpone verfeinert eingeschichtet mit frischen Blaubeeren und gerösteten Mandeln.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
50 g Zucker
500 ml Milch
125 g Mascarpone
50 g Dr. Oetker gesplitterte
Mandeln
300 g Heidelbeeren (Blaubeeren)

Wie verfeinere ich einen Pudding mit Mascarpone?:

1 Pudding kochen:

Puddingpulver mit Zucker mischen. 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. Mascarpone unter den noch heißen Pudding rühren. Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Pudding erkalten lassen.

2 Mandeln rösten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Heidelbeeren verlesen und waschen.

3 In Dessertgläser schichten:

Pudding glatt rühren. Puddingcreme mit den Heidelbeeren und den Mandeln in Dessertgläser schichten und bis zum Servieren kalt stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Pudding lässt sich ganz einfach in die Dessertgläser füllen mit Hilfe von einem Spritzbeutel oder Gefrierbeutel mit einer abgeschnittenen Ecke.

