

Himbeer-Herzen

Vanille-Pudding mit griechischem Joghurt cremig gerührt und in Herz-Ausstechern in Form gebracht und mit frischen Himbeeren dekoriert

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
40 - 50 g Zucker
500 ml Milch
150 g griechischer Joghurt (10%
Fett)
250 - 300 g Himbeeren

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schokodekor Herzen
Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Außerdem:

etwa 4 Herzausstecher in
verschiedenen Größen (5, 7, 10
cm)

1 Vorbereiten:

Die verschiedenen Herzausstecher auf einen großen Teller oder eine Platte legen.

2 Pudding:

Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Joghurt unterrühren. Mit Hilfe eines Esslöffels den Pudding in die Ausstechförmchen füllen. Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Pudding mind. 3 Std. erkalten lassen.

3 Inzwischen die Himbeeren verlesen.

4 Verzieren:

Frischhaltefolie abziehen und die Ausstechförmchen vorsichtig lösen. Puddingherzen vor dem Verzehr mit Himbeeren und den Dekorartikeln verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Herzausstecher haben, bereiten Sie den Pudding in einer flachen Schale zu und legen Herzen aus Himbeeren darauf.

