


# Mandarinen-Cremepudding

Dieser cremige Pudding aus Galetta mit Joghurt und Mandarinen ist ganz schnell und einfach gemacht.

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Galetta  
Cremepudding-Pulver Vanille-  
Geschmack  
300 ml kalte Milch  
100 g kalte Schlagsahne  
150 g Joghurt

## 1 Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und 140 ml abmessen. 8 Mandarinen beiseitelegen.

## 2 Creme-Pudding zubereiten:

Galetta nach Packungsanleitung, **aber mit** 300 ml Milch, 100 g Sahne und aufgefangener Flüssigkeit, zubereiten. Joghurt und restliche Mandarinen unterrühren. In Dessertgläser füllen und mit den übrigen Mandarinen dekorieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.