

Marmor-Puddingkrönchen

Vanille trifft auf Schokoladenpudding und wird zum Marmordessert

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Pudding mit Vanille-Geschmack:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
2 EL Zucker (40 g)
500 ml Milch

Schokoladen-Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Schokolade
etwa 3 EL Zucker (50 g)
500 ml Milch

1 Pudding mit Vanille-Geschmack:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding nochmals unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen und im Topf zunächst beiseitestellen.

2 Schokoladen-Pudding:

Puddingpulver mit Zucker und Milch auf dieselbe Weise wie den Pudding mit Vanille-Geschmack zubereiten.

3 Heißen Pudding mit Vanille-Geschmack nochmals gut durchrühren. 6 kalt ausgespülte Sturzförmchen bis zur Hälfte damit füllen. **Sofort** mit Schokoladen-Pudding bedecken. Puddingschichten spiralförmig mit einer Kuchengabel durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht und mind. 3-4 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren Pudding vorsichtig lösen und stürzen. Nach Wunsch mit Schokolocken und Dr. Oetker Kakao garniert servieren.