

Nutella®-Pudding

Ein cremiger Schokoladenpudding mit Nutella®-Sahne und knusprigem Haselnusskrokant.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Nutella®-Pudding:

500 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer

Familien-Cremepudding Schokolade

etwa 1 EL Nutella®

Nutella®-Sahne:

200 g kalte Schlagsahne

etwa 1 TL Nutella®

Dr. Oetker Haselnusskrokant

Wie koche ich einen Nutella®-Pudding?:

① Nutella®-Pudding kochen:

Milch **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Pulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftig weiterrühren. Cremepudding **3 Min.** stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren. Nutella® unterrühren. Pudding in Dessertgläser füllen und erkalten lassen.

② Nutella®-Sahne zubereiten:

Sahne mit Nutella® steif schlagen. Tupfen auf den Schokopudding spritzen und mit Haselnusskrokant bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Nutella®-Pudding jeweils noch mit einer Rocher®-Hälfte garnieren.