

Pudding-Gesicht

Eine schöne Idee für den Kindergeburtstag ist dieser Pudding mit Vanille-Geschmack.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor-Konfetti Süßigkeiten, z. B. Marshmallows Belegkirschen

Wie mache ich ein Pudding-Gesicht?:

1 Zubereiten:

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. Finesse unterrühren. Den Pudding in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Glasschale geben und mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Verzieren:

Pudding auf eine Platte stürzen und mit den Dekorzutaten zu einem Gesicht verzieren.