

# Pudding mit Cranberry-Soße

Ein Vanillepudding trifft auf Cranberrys, einfach köstlich als Dessert

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack oder Sahne-  
Geschmack  
40 g Zucker  
300 ml Milch  
200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

### Cranberry-Soße:

60 g getrocknete Cranberrys  
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
300 ml roter Traubensaft

## 1 Pudding:

Pudding mit Zucker und einem Milch-Sahne-Gemisch nach Packungsanleitung kochen. Finesse unterrühren und in eine kalt ausgespülte Sturzform füllen. Etwas abkühlen lassen und mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 2 Cranberry-Soße:

Cranberrys grob hacken. Gustin sieben, mit 3 Esslöffeln von dem Traubensaft glatt rühren. Übrigen Traubensaft mit den Cranberrys zusammen aufkochen, angerührtes Gustin einrühren und nochmals kurz aufkochen. Diese Soße kann warm oder kalt zu dem Pudding serviert werden.

## 3 Zum Stürzen die Haut des Puddings **vorsichtig** mit einem spitzen Messer vom Rand der Form lösen. Einen Teller wie einen Deckel auf die Form legen. Langsam beides zusammen so drehen, dass der Teller unten ist. Form vorsichtig abnehmen.