

# Pudding mit Erdbeergrütze

Ein cremiger Vanille-Pudding verfeinert mit Joghurt und dazu frische Erdbeeren in einer selbstgemachten Fruchtgrütze.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

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

### Erdbeergrütze:

500 g Erdbeeren  
100 ml Apfelsaft  
etwa 3 EL Zucker (50 g)  
1 Pck. Dr. Oetker Kaltschale  
Erdbeere

Wie koche ich Vanille-Pudding und Erdbeergrütze?:

## 1 Pudding kochen:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach 6 EL von der Milch glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen, vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren **mindestens 1 Minute** kochen. Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings legen und erkalten lassen.

## 2 Erdbeergrütze:

Erdbeeren waschen, putzen und 300 g pürieren. Die übrigen Erdbeeren klein schneiden. Erdbeerpüree, Apfelsaft und Zucker in eine Schüssel geben. Dessertpulver für Kaltschale hinzufügen und mit einem Schneebesen 1 Min. verrühren. Dann die klein geschnittenen Erdbeeren unterheben.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren, Joghurt unterrühren. Erdbeergrütze und Pudding abwechselnd in eine Glasschale oder Dessertgläser schichten. Nach Wunsch mit Erdbeeren garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.

