


Pudding mit Erdbeersoße

Ein fruchtiger Klassiker

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
100 g Schlagsahne

Erdbeersoße:

300 g Erdbeeren
2 EL Zucker oder Puderzucker
1 EL Zitronensaft

1 Pudding:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch und Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Pudding in eine kalt ausgespülte große Sturzform oder 4 kleine Sturzformen füllen und mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Erdbeersoße:

Erdbeeren waschen, putzen und in einen Rührbecher geben. Zucker und Zitronensaft zugeben und pürieren. Soße bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

3 Pudding auf einen Teller stürzen und mit etwas Erdbeersoße begießen. Den Rest der Erdbeersoße dazu servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Pudding statt in Sturzformen auch in Tassen portionieren und stürzen.