

Pudding mit Keksen

Cremiges Schokodessert im Glas mit knusprigen Cookies. Einfach und schnell zubereitet.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines
Schokoladen-Puddingpulver
50 g Zucker (2-3 geh. EL)
400 ml Milch

Außerdem:

100 g kalte Schlagsahne
120 g Cookies (3-4 St., z. B. Cookies
mit Schokostückchen)

Wie koche ich einen leckeren Pudding mit Keksen?:

1 Pudding kochen:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der kalten Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. In eine Rührschüssel umfüllen, heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen (so bildet sich keine Haut).

2 Sahne steif schlagen. Pudding glatt rühren. 1 EL von der geschlagenen Sahne abnehmen und beiseitesstellen. Restliche Sahne unter den Pudding kurz rühren. Kekse grob zerbröseln, 1 EL davon an die Seite stellen.

3 Pudding einschichten:

Die Hälfte des Puddings auf Dessertgläser verteilen. Dann die zerbröselten Kekse darauf verteilen. Restlichen Pudding darauf verteilen. Jeweils einen Klecks Sahne mit Hilfe von 2 Teelöffeln daraufgeben. Mit den an die Seite gestellten Keksbröseln bestreuen und servieren.