

Pudding mit Weinsoße

Mit Dr. Oetker Pudding Bourbon-Vanille

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 2 Eigelb (Größe M)
- 4 EL Zucker
- 200 ml Weißwein
- 2 TL Zitronensaft
- 300 g Dr. Oetker Löffelglück Sahne Pudding Bourbon Vanille

1 Zubereiten:

Eigelb mit Zucker, Weißwein und Zitronensaft in einem kleinen Kochtopf verrühren. Die Masse mit Hilfe eines Schneebesens unter ständigem starken Rühren kurz aufkochen, dann erkalten lassen.

2 Den Pudding auf Dessertgläser verteilen und mit der kalten Weinsoße anrichten. Nach Wunsch mit Gebäckstäbchen garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle des Weins können Sie auch Orangensaft verwenden.