

Pudding mit Yogurette® und Erdbeeren

Ein sahniger Pudding mit Joghurt und Schokoladenstückchen verfeinert - mit frischen Erdbeeren und Yogurette® im Glas.

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
40 g Zucker
300 ml Milch
200 g Schlagsahne
4 Yogurette®-Riegel
150 g Joghurt

Außerdem:

etwa 350 g Erdbeeren

Zum Verzieren:

6 Yogurette®-Riegel
Minzeblätter

Wie mache ich ein einfaches Dessert mit Yogurette®?:

1 Vanille-Pudding kochen:

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 einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen lassen. Pudding in eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen.

2 Erdbeeren und Schokolade vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, 2-3 Erdbeeren halbieren und beiseitelegen. Übrige Erdbeeren klein schneiden. 4 Yogurette®-Riegel in kleine Stücke schneiden.



3 Zubereiten:

pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) durchrühren. Erst Joghurt unterrühren, dann die Schokostückchen unterheben. Die Hälfte des Puddings auf hohe Dessertgläser verteilen. Dann die Erdbeerstücke daraufgeben und übrigen Pudding darauf verteilen.

4 Verzieren:

Yogurette®-Riegel diagonal längs halbieren. Yogurette®-Dessert mit Erdbeerbälften, Yogurette®-Riegeln und Minze dekorieren.

