

# Streifenpudding

Ein geschichtetes Dessert aus Pudding mit Multivitaminsaft und Pudding mit Milch und mit frischen Pfirsichen, Nektarinen oder Aprikosen eingeschichtet. .

6 - 8 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer Familien-Cremepudding Vanille-Geschmack  
500 ml Milch

### Frucht-Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer Familien-Cremepudding Vanille-Geschmack  
400 ml Multivitaminsaft

### Zum Verzieren:

etwa 250 g gemischtes Obst , z.  
B. Pfirsiche, Aprikosen,  
Nektarinen  
Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Wie koche ich einen fruchtigen Pudding?:

- 1 Vanille-Pudding kochen:**  
Pudding mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten.
- 2 Frucht-Pudding kochen:**  
Fruchtpudding ebenfalls nach Packungsanleitung zubereiten, **aber statt mit Milch mit 400 ml Multivitaminsaft.**
- 3 Puddinge schichten:**  
Dann beide Puddinge abwechselnd in eine Glasschale oder Dessertschälchen schichten. **Hinweis:** Es bilden sich schöne Schichten, wenn Sie den Pudding vom Rand her einfüllen. Pudding erkalten lassen.
- 4 Mit frischem Obst und Schokolade verzieren:**  
Obst waschen, putzen, in Spalten oder Stücke schneiden. Mit einem Sparschäler Raspel von der Kuvertüre abschälen. Vor dem Servieren Pudding mit Obst und Kuvertüreraspeln verzieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison kann auch Konservenobst verwendet werden.
- Nach Belieben kann die Glasschale mit vorbereitetem Obst ausgelegt werden.

