

# Vanillepudding mit Erdbeersoße

Ein cremiges Pudding-Dessert mit Erdbeeren.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-  
Geschmack  
40 g Zucker  
300 ml Milch  
200 g Schlagsahne

### Erdbeersoße:

250 g Erdbeeren  
etwa 1 EL Puderzucker

## Wie koche einen Pudding mit Erdbeersoße?:

### 1 Pudding kochen:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt rühren. Übrige Milch mit Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Pudding in Dessertgläser portionieren und erkalten lassen.

### 2 Erdbeersoße zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und mit Puderzucker pürieren. Die Erdbeersoße abschmecken.

### 3 Erdbeersoße auf dem Pudding verteilen, nach Belieben verzieren, z. B. mit Dekorartikeln oder Minze und servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit frischen Erdbeeren kann die Soße auch mit tiefgekühlten Erdbeeren zubereitet werden.
- Je nach Anlass kann man die Portionen auf mehrere kleine Gläser aufteilen.

