

# Zebra-Dessert

Ein klassischer Pudding in hellen und dunklen Schichten in Weckgläser gefüllt.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

2 Pck. Dr. Oetker Gala  
Puddingpulver Sahne-Pudding  
80 g Zucker  
1,2 l Milch  
2 EL Dr. Oetker Kakao

Wie mache ich einen Pudding in Zebra-Optik?:

### 1 Pudding kochen:

2 Pck. Sahne-Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 80 g Zucker und 1,2 l Milch**, zubereiten. 2/3 des Puddings in eine Schale füllen und die Oberfläche des heißen Puddings mit Frischhaltefolie belegen. Kakao unter den übrigen Pudding rühren, in eine Schale füllen und die Oberfläche ebenfalls mit Frischhaltefolie belegen. Pudding erkalten lassen.

### 2 Pudding einfüllen:

Hellen und dunklen Pudding jeweils in einen großen Gefrierbeutel füllen. Von beiden Gefrierbeuteln jeweils eine Ecke abschneiden und beide Puddingsorten abwechselnd in 8 Weckgläser oder andere verschließbare Gläser schichten. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die gefüllten Gefrierbeutel zwischendurch in einem Rührbecher absetzen oder die Öffnungen mit Clips verschließen.
- Für einen noch schokoladigeren Pudding rühren Sie etwa 50 g Dr. Oetker Raspelschokolade oder Milkschokoladenstreusel unter den dunklen Pudding.

