

Zebra pudding

Cremiger Vanille-Pudding und Schokoladen-Pudding sauber mithilfe eines Gefrierbeutels in Schichten in Weckgläsern eingefüllt.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Vanille-Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
100 g Zucker
800 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver feinherb Schokolade
400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen

Wie koche ich Pudding zum Mitnehmen?:

① Pudding kochen:

Puddingpulver Vanille-Geschmack mit **50 g** Zucker mischen. Von **400 ml** Milch 6 EL abnehmen, übrige Milch aufkochen. Puddingpulver nach und nach mit den 6 EL Milch glatt rühren. Aufgekochte Milch vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding nochmals unter Rühren mind. 1 Min. kochen, in eine Schüssel füllen und Frischhaltefolie direkt auf die heiße Puddingoberfläche legen. Pudding erkalten lassen. Den Schokoladen-Pudding genauso zubereiten.

② Pudding einschichten:

Sahne steif schlagen. Vanille-Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe cremig rühren und die Hälfte der Sahne unterheben. Pudding in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder einen großen Gefrierbeutel füllen. Mit dem Schokoladen-Pudding genauso verfahren. Jeweils eine Ecke der Gefrierbeutel abschneiden und Vanille- und Schokoladen-Pudding abwechselnd in 6 Dessertgläser schichten.



3 Verzieren:

Zebra pudding mit Schoko Zebra Röllchen verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

