


Bienchen-Pudding mit Cookies

ca. 8 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Dessertboden:

200 g Schokoladencookies

Marillen-Pudding:

480 g Kompottmarillen

1 Pck. Dr. Oetker Original

Pudding Vanille-Geschmack

Kompottsafte

Sahne-Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original

Pudding Vanille-Geschmack

40 g Zucker

400 ml Milch

200 ml flüssiges Schlagobers

Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker Kuvertüre Fix

Zartbitter

Mandelblättchen

Zuckeraugen

Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Dessertboden:

Die Schokoladencookies grob zerkleinern und in einer Auflaufform mit ca. 1,5 l Inhalt verteilen.

2 Marillen-Pudding:

Die Marillen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Kompottsafte dabei auffangen. 8 Marillenhälften zum Verzieren zur Seite geben. Die übrigen Marillen pürieren und mit Kompottsafte auf 500 ml auffüllen. Marillenpüree mit Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Marillen-Pudding auf den Cookies verteilen und etwas abkühlen lassen.

3 Sahne-Pudding:

Puddingpulver mit Zucker, Milch und Schlagobers unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding mit Hilfe eines Löffels auf dem Marillen-Pudding verteilen. Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding geben, damit sich keine Haut bilden kann und den Pudding erkalten lassen.

4 Zum Verzieren:

Die zur Seite gegebenen Marillenhälften an der Oberfläche etwas einschneiden und die Mandelblättchen einsetzen. Die Frischhaltefolie vom Pudding entfernen und die Marillenhälften darauf verteilen. Auf jede Marillenhälfte zwei Zuckeraugen anbringen. Die Kuvertüre in ein Spritztütchen geben und die Erdbeeren damit zu Bienchen verzieren. Das Dessert mit Pistazien bestreut servieren.