


# Cremiger Vanilletopfen mit Frucht

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

¼ l Milch  
etwa 10 g Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
1 EL Zucker  
250 g Speisetopfen 20%  
2 EL Zucker  
Kokosette  
8 zerbrochene Butterkekse  
1 Becher Dr. Oetker Rote Grütze  
500 g (aus dem Kühlregal)

- 1 Für die Creme Milch mit Puddingpulver und Zucker unter Rühren zu einer Vanillesoße kochen. Die erkaltete Soße mit Topfen, Zucker und Kokosette mit dem Schneebesen glatt rühren.
- 2 2 EL von den Butterkeksen zur Seite geben. Die übrigen Butterkeksstücke in Dessertgläser aufteilen. Creme und Rote Grütze abwechselnd in die Gläser füllen, mit Grütze abschließen und mit den zur Seite gegebenen Butterkeksstücken bestreuen.

Die Desserts bis zum Servieren kalt stellen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Butterkeksen und Kokosette kann man auch Kokoszwieback verwenden.
- Statt Roter Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden.