

# Heidelbeer-Mascarpone-Pudding

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
- 50 g Zucker
- ½ l Milch
- 125 g Mascarpone
- 50 g geröstete Mandelstifte
- 300 g Heidelbeeren

## Wie mache ich einen Heidelbeer-Mascarpone-Pudding?:

### 1 Zubereitung:

Puddingpulver mit Zucker und 6 EL der Milch verrühren. Die übrige Milch aufkochen. Vom Herd nehmen und das angerührte Pulver mit dem Schneebesen einrühren. Auf den Herd zurückstellen und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Mascarpone unterrühren und den heißen Pudding mit Frischhaltefolie abgedeckt erkalten lassen.

### 2 Pudding schichten:

Den erkalten Pudding glatt rühren und mit Heidelbeeren und Mandeln in Dessergläser schichten. Das Dessert bis zum Servieren kalt stellen.