

Marillen-Pudding-Trifle

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
75 g Zucker
½ l Milch
250 g Magertopfen (1%)

Marillen-Schicht:

500 g entsteinte, würfelig
geschnittene Marillen
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 EL Zitronensaft

Zum Ausstreuen:

100 g zerkleinerte Schokoladenkekse
mit Schoko-Stückchen

1 Pudding:

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 heißen Pudding in eine Rührschüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt erkalten lassen.

2 Marillen-Schicht:

Die Zutaten miteinander verrühren und zur Seite geben.

3 Zum Unterrühren beim Pudding:

Den erkalten Pudding mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz durchrühren und den Topfen unterrühren.

4 Zum Ausstreuen:

Die Keksstückchen in Dessertschalen aufteilen. Abwechselnd mit den Marillen-Stückchen und Pudding in die Dessertschalen schichten und bis zum Servieren kalt stellen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Marillen-Schicht mit 2 EL Marillen-Likör verfeinern.
- Statt frischer Marillen kann man auch Dosenobst verwenden.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33