

Marzipan-Pudding mit Erdbeer-Himbeer-Soße

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Marzipan-Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
20 g Zucker
300 ml Milch
200 ml flüssiges Schlagobers
50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-
Rohmasse

Erdbeer-Himbeer-Soße:

125 g Erdbeeren
125 g Himbeeren
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
70 g gesiebter Staubzucker

1 Marzipan-Pudding:

Puddigpulver mit Zucker vermischen und mit 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch und Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen und das angerührte Pulver mit dem Schneebesen einrühren. Den Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Das Marzipan gut unterrühren.

2 Den Pudding gleichmäßig in die Förmchen aufteilen und mind. 3 Stunden kalt stellen.

3 Erdbeer-Himbeer-Soße:

Erdbeeren mit Himbeeren pürieren. Sahnesteif mit Staubzucker vermischen und unterrühren. Die Fruchtsoße bis zum Servieren kalt stellen.

4 Die Puddinge auf Teller stürzen und mit Erdbeer-Himbeer-Soße servieren.