


# Max & Moritz-Pudding

2 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Vanille-Pudding:

350 ml Milch  
½ KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste  
1 EL Zucker  
50 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack  
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl  
Modelliermarzipan  
Backkakao  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben

## 1 Vanille-Pudding:

Für den Pudding Milch mit Vanillepaste und Zucker aufkochen. Milch mit Puddingpulver verrühren und in die heiße Milch einrühren. Auf den Herd zurückstellen und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den heißen Pudding in kalt ausgespülte Glasschüsseln (10 cm Ø) füllen und ca. 2 Std. kalt stellen.

## 2 Die Puddinge auf Teller stürzen.

## 3 Zum Dekorieren:

Die Glasur in ein Spritztütchen füllen und den Streudekor als Augen und Nase aufkleben. Marzipan teilen und jeweils mit Kakao und Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verkneten. Das Marzipan zu Schnüren rollen und als Haare auflegen. Den Mund mit Zuckerschrift aufspritzen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Marzipan kann man für die Haare auch Fruchtgummischnüre verwenden.