

# Nussiger Vanillepudding mit Erdbeersoße

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Nuss-Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
½ l Milch  
50 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant

### Erdbeersoße:

150 g Erdbeeren  
20 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

### Zum Verzieren:

150 g in Scheiben geschnittene Erdbeeren  
2 halbierte Erdbeeren

## 1 Nuss-Pudding:

Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Haselnuss-Krokant einrühren. Den Pudding in mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen füllen. Die Puddinge ca. 2 Std. kalt stellen.

## 2 Erdbeersoße:

Die Erdbeeren mit Zucker und Zitronenschale pürieren.

## 3 Zum Verzieren:

Die Puddinge auf Dessertteller stürzen. Die Erdbeer-Scheiben an den Rand der Puddinge stellen. Die Puddinge mit Erdbeersoße anrichten und mit halbierten Erdbeeren verziert servieren.