

# Spiegeleier-Pudding

Sahniger Pudding mit frischem Joghurt verfeinert und mit Aprikosenhälften als Spiegeleier angerichtet.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Gala  
Puddingpulver Sahne-Pudding  
50 g Zucker  
450 ml Milch  
200 g griechischer Joghurt (10% Fett)

### Außerdem:

240 g Aprikosenhälften  
(Abtropfgew.)  
100 g Cantuccini  
etwa 2 EL Dr. Oetker gehackte  
Pistazien

Wie bereite ich ein süßes Pudding-Dessert im Glas zu?:

## 1 Vorbereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Frischhaltefolie direkt auf die heiße Puddingoberfläche legen und Pudding erkalten lassen.

## 2 Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. 6 Aprikosenhälften beiseitelegen, die übrigen in kleine Stückchen schneiden. Cantuccini grob zerkleinern.



**3 Zubereiten:**

Cantuccini auf Dessertgläser verteilen und mit je 2 EL von der aufgefangenen Flüssigkeit tränken. Aprikosenstücke gleichmäßig darauf verteilen. Pudding mit einem Schneebesen durchrühren, dann den Joghurt unterrühren und in die Gläser füllen. Jeweils eine Aprikosenhälfte mit der Wölbung nach oben auflegen und mit Pistazien bestreuen. Den Spiegeleier-Pudding bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Tränke aus 80 ml Konservenflüssigkeit und 20 ml Apricot-Brandy mischen.

