

Bienchen-Pudding mit Cookies

Schnelles Dessert mit Pudding, Aprikosen und Schoko-Cookies geschichtet und kleinen Bienen aus Aprikosen, Mandelblättchen und Schokolade dekoriert.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Keks-Boden:

200 g Schokoladencookies

Aprikosenschicht:

480 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack

40 - 50 g Zucker

400 ml Milch

200 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter

Dr. Oetker gehobelte Mandeln
etwa 16 Dr. Oetker Lustige
Zuckeraugen

Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie mache ich einen Bienchen-Pudding mit Cookies?:

1 Keks-Boden vorbereiten:

Cookies grob zerkleinern und in einer flachen Dessertschale oder Auflaufform (Inhalt etwa 1,5 l) verteilen.

2 Aprikosenschicht vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. 8 Aprikosenhälften beiseitestellen. Die restlichen Hälften pürieren und mit der Flüssigkeit auf 500 ml auffüllen. Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit Aprikosenpüree** und ohne Zucker zubereiten. Den Fruchtpudding auf den Cookies verteilen und etwas abkühlen lassen.



3 Pudding zubereiten:

Pudding mit Zucker, Milch und Schlagsahne nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding mit einem Esslöffel vorsichtig auf dem Fruchtpudding verteilen. Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Pudding erkalten lassen.

4 Verzieren:

Kuvertürenchips in einen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Aprikosenhälften an der Oberfläche etwas einschneiden und mit gehobelten Mandeln spicken. Frischhaltefolie vom Pudding entfernen, Aprikosenhälften darauf verteilen. Jeweils mit 2 Zuckeraugen bekleben. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und die Früchte damit besprenkeln. Bienchen-Pudding mit Pistazien bestreuen.

