

Stollen-Dessert

Mit diesem leckeren Stollen-Dessert, verfeinert mit Joghurt und frischen Mandarinen, lassen sich zu Weihnachten gerne die Liebsten verwöhnen.

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Bourbon-Vanille
40 g Zucker
250 ml Milch
200 g Schlagsahne
150 g Joghurt

Außerdem:

200 g Weihnachtsstollen
etwa 3 Mandarinen

Zum Bestreuen:

gemahlener Zimt

Wie bereite ich ein leckeres Stollen-Dessert zu?:

1 Pudding zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch und Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding nochmals unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen, in eine Schüssel füllen und Frischhaltefolie direkt auf die heiße Puddingoberfläche legen. Pudding erkalten lassen.

2 Stollen und Mandarinen vorbereiten:

Stollen in grobe Stücke schneiden. Mandarinen schälen und die Mandarinspalten halbieren.

3 Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe cremig rühren, Joghurt unterrühren.



4 Stollen-Dessert einschichten:

pudding, Stollenstücke und Mandarinen abwechselnd in Gläser einschichten und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Natürlich kann man das Stollen-Dessert auch mit 1 Dose abgetropften Mandarinen (Abtropfgew. 175 g) zubereiten.

