

# Pudding mit Erdbeeren

Ein Klassiker einmal anders angerichtet. Sahniger Vanillepudding mit leckeren Erdbeeren.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

500 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer Familien-Cremepudding Vanille-Geschmack  
1 unbehandelte Limette  
100 g kalte Schlagsahne

### Erdbeerstern:

250 g Erdbeeren  
etwa 1 EL Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie bereite ich einen leckeren Pudding mit Erdbeeren zu?:

## 1 Pudding kochen:

Milch sprudelnd aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Puddingpulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und 1 Min. kräftig rühren. Pudding in eine Rührschüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

## 2 Erdbeerstern:

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren so auf etwa 6 Teller mittig verteilen, dass ein Stern (Ø etwa 12 cm) entsteht.





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Limette heiß waschen, **dünn** schälen und die Schale sehr fein schneiden, etwas Limettenschale zum Verzieren beiseitestellen. Limette auspressen. Pudding durchrühren, fein geschnittene Limettenschale und -saft unterrühren. Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen und unter den Pudding rühren. Pudding in einen Einwegspritzbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und etwas Pudding auf den Erdbeerstern spritzen.

4 **Verzieren:**

Mit Pistazien und gehackter Limettenzeste bestreuen. Den Pudding mit Erdbeeren bis zum Servieren kalt stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Pudding mit Erdbeeren eingeschichtet in kleinen Gläser servieren.
- Statt den Pudding mit dem Spritzbeutel zu portionieren, diesen auch mit einem Löffel verteilen.

