

Schoko-Vanille-Pudding

1 l Milch (1,5 % Fettgehalt reicht auch)
1 Pck. Schokopuddingpulver
1 Pck. Vanillepuddingpulver
 Zucker

Gleichzeitig (in zwei Töpfen!) mit je einem halben Liter Milch Schoko- und Vanillepudding nach Anleitung kochen. Zucker nicht vergessen.

Pudding noch heiß gleichzeitig in Portionsschüsseln gießen oder in eine große Puddingform erst den heißen Vanillepudding gießen, sofort den heißen Schokopudding draufgießen. Pudding abkühlen lassen, im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Verzehr auf Teller stürzen. Pudding kann dann in Portionsstücke geschnitten werden.

Vanillepudding mit Mandarinen

½ l Milch (1,5 % Fettgehalt reicht auch)
1 Pck. Vanillepuddingpulver
 Zucker
1 Dose Mandarinen

Mandarinen abseihen und gut abtropfen lassen. Anschließend auf vier Dessertschalen verteilen.

Pudding mit ½ l Milch und Zucker nach Anleitung kochen, noch heiß über die Mandarinen gießen und abkühlen lassen.

Schoko-Kokos-Pudding mit Banane

½ l Milch (1,5 % Fettgehalt reicht auch)
1 Pck. Schokopuddingpulver
1 EL Zucker
2 Bananen
4 TL Kokosraspeln

Bananen der Länge nach halbieren und Bananenhälfte in 4 längliche Glasschalen legen (bei runden Glasschalen: Bananen in Ringe schneiden und gleichmäßig aufteilen).

Schokopudding mit einem halben Liter Milch und einem EL Zucker nach Anleitung kochen. Pudding über die Bananen gießen und sofort mit Kokosraspeln bestreuen.

Exotischer Vanille-Pudding

½ l Milch (1,5 % Fettgehalt reicht auch)
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 EL Zucker
1 Dose exotischer Fruchtsalat
 Schokodekor (aus der Backwarenabteilung)

Exotischen Fruchtsalat in Sieb geben und abtropfen lassen und auf 4 Glasschalen aufteilen. Vanillepudding mit einem halben Liter Milch und einem EL Zucker nach Anleitung kochen. Pudding über die Fruchtsalat gießen und noch heiß mit Schokodekor belegen (schmilzt etwas an).

Guten Appetit!