

Pudding mit Yogurette® und Erdbeeren

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Min.

**Zutaten:**

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
300 ml Milch
200 g Schlagsahne
4 Erdbeer-Joghurt-
Schokoladenriegel, z. B.
Yogurette®
150 g Joghurt

Außerdem:

etwa 350 g Erdbeeren

Zum Verzieren:

6 Erdbeer-Joghurt-
Schokoladenriegel, z. B.
Yogurette®
Minzeblätter

1 Vorbereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch und Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen lassen. Pudding in eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen.

2 Erdbeeren waschen, putzen, 2-3 Erdbeeren halbieren und beiseitelegen. Übrige Erdbeeren klein schneiden. 4 Schokoriegel in kleine Stücke schneiden.

3 Zubereiten:

Pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) durchrühren. Erst Joghurt unterrühren, dann die Schokostückchen unterheben. Die Hälfte des Puddings auf hohe Dessertgläser verteilen. Dann die Erdbeerstücke daraufgeben und übrigen Pudding darauf verteilen.

4 Verzieren:

Schokoriegel diagonal längs halbieren. Dessert mit Erdbeerhälften, Schokoriegeln und Minze dekorieren.