



Von **Dr.Oetker**  
am 04.06.2008

## Heidelbeer-Vanille-Dessert

Menüart: **Dessert**  
Zubereitungsart: **Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**  
Zeitaufwand: **bis 20 Min.**  
Tags: **Desserts, Pudding & Cremespeisen**

### Zutaten für 8 Portion(en)

#### Zutaten:

1 Päckchen Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
500 ml Milch  
1 Glas Waldheidelbeeren (Abtropfgewicht etwa 205 g)  
2 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
2 Päckchen Dr. Oetker Gezuckerter Tortenguss klar  
500 ml Heidelbeersaft (aus dem Glas) eventuell mit Wasser ergänzen  
150 g Joghurt (3,5% Fett)

### Zubereitung

#### Zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mindestens 6 Esslöffeln von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, von der Kochstelle nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf die Kochstelle geben und unter Rühren mindestens 1 Minute kochen lassen. Pudding in eine Rührschüssel geben. Damit sich keine Haut bildet, Frischhaltefolie direkt auf die heiße Pudding-Oberfläche legen. Pudding damit erkalten lassen.

### Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

In der Zwischenzeit Heidelbeeren auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 500 ml (1/2 l) Saft abmessen, eventuell mit Wasser ergänzen. Tortenguss mit dem Saft nach Packungsanleitung zubereiten. 1 Päckchen Finesse und die Heidelbeeren unterrühren. Die Heidelbeermasse schräg in eine Dessertschale einfüllen und so erkalten lassen.

Erkalteten Pudding mit dem Handrührgerät (Rührbesen) cremig rühren. Zweites Päckchen Finesse und Joghurt unterrühren. Die Puddingcreme auf die fest gewordene Fruchtmasse geben, glatt streichen und nach Wunsch mit Kokos-Konfekt-Kugeln\* garnieren.

Nährwerte ohne Konfekt-Kugeln berechnet.