




# Geburtstags-Pudding

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Pudding:

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille  
5 dl Milch

### Garnitur:

250 g Erdbeeren  
Dr. Oetker Streudekor Violet Mix  
Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Glitter  
Dr. Oetker Kerzen mit Halter

## 1 Pudding:

Den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten und erkalten lassen. Für mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 2 Garnitur:

Die Beeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Den Pudding auf einen Teller stürzen. Pudding und Beeren mit Streudekor verzieren. Den Tellerrand nach Belieben mit Glitzerschriften verzieren. Zum Schluss eine oder mehrere Kerzen in den Pudding stecken.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Damit es beim Abkühlen keine Haut auf dem Pudding gibt, eine Klarsichtfolie direkt auf den warmen Pudding legen.