


Wackel-Augen-Dessert

etwa 4 - 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

pudding:

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

Garnitur:

Dr. Oetker Zucker-Garnierschrift
Rainbow , rot
Marshmallows
Smarties® , rot

1 Pudding:

Den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, in kleine Gläser giessen. Kurz abkühlen lassen, dann mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Garnitur:

Mit der roten Zuckerschrift Adern auf die Marshmallows malen und Smarties® aufkleben. Jeweils 2 Marshmallows als Augen auf eine Dessertportion setzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

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