

# Oster-Pudding

Ein erstes Präsent für Ostern am kommenden Wochenende.

Unter anderem aus einer Packung mit gefüllten, kleinen Oster-Eiern. 300 g.

Wie es sich für ein mit den unterschiedlichsten Produkten gefülltes Oster-Nest gehört, habe ich auch hier wieder einige unterschiedliche Zutaten gewählt.

Das Ausgangs-Produkt ist ein handelsüblicher Vanille-Pudding aus der Tüte. Nicht der Rede wert.

Aber ich verwende für den Pudding nur 400 ml Milch, die restlichen 100 ml ersetze ich durch Ananassaft.

Desweiteren gebe ich die erwähnten Oster-Eier hinzu, die ich einerseits im Wasserbad schmelze und dann unter die Pudding-Masse rühre. Und andererseits gewährt mir die verwendete Schokolade auch, dass der Pudding fest wird beim Erkalten, denn die Schokolade im Pudding wird ja beim Erkalten hart.

Es kann mit somit nicht das passieren, was mir beim letzten zubereiteten Dessert passiert ist, dem Vanille-Pudding mit Cognac, dass die Pudding-Masse beim Erkalten nicht erhärtete, sondern ich nur eine Cremespeise erhielt.

Allerdings wird der Pudding doch nicht ganz so fest beim Erkalten, wie erwartet.

Zusätzlich gebe ich, passend zu Schokolade und Vanille-Geschmack, eine kleingeschnittene Banane hinzu.

Fertig ist ein leckeres Dessert.

Es ist schon erstaunlich, was man mit einem industriell gefertigten Produkt mit den richtigen Zutaten so zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:650]