

[www.porschediesel.de](http://www.porschediesel.de)

# DR.OETKER

## Moderne Köstlichkeiten



### Dr. Oetker-Pudding zum Verwöhnen

# Pudding macht das Essen abwechslungsreicher.

Wer liebt schon tägliches  
Einerlei bei Tisch?

Langweiliges Essen verdirbt  
den Appetit.

Bringen Sie Abwechslung auf  
Ihren Tisch.

Sorgen Sie für gute Laune!



Dr. Oetker-Koch-Puddings  
helfen Ihnen dabei.

Das sind bunte,  
moderne Köstlichkeiten.

Die schaffen die  
Langeweile beim Essen ab.

Zaubern Sie aus  
jedem Pudding ein  
Nachtisch-Gedicht.

Dr. Oetker-  
Koch-Puddings  
regen Ihre Phantasie an.



Fangen Sie mit dem Pudding-Wochen-Plan an:  
Zum Beispiel Schokoladen-Sonntag, Zitronen-Montag,  
Mokka-Freitag, Sahne-Samstag.

Zu lustigen Dr. Oetker-Puddings passen Gebäck und  
Konfekt, Früchte und Soßen, Sahne und Eis. Sie sind nicht nur  
bunt, sondern auch noch gesund. Beweisen Sie Ihren Lieben  
zu Hause, was ein köstlicher Pudding aus einer alltäglichen  
Mahlzeit macht.

Hier ein paar Rezepte zur Anregung. Und viel Spaß  
bei Tisch – mit Dr. Oetker-Pudding.

## Pudding mit Karamelguß

### Rezept:

1 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-, Mandel- oder Sahne-Geschmack,  
40 g (2 schwach gehäufte Essl.) Zucker,  
1-2 Eigelb,  
6 Essl. kalte Milch oder Wasser zum Verquirlen,  
1/2 l Milch, 1-2 Eiweiss.

### Guß:

75 g (3 gut gehäufte Essl.) Zucker.

### Zum Bestreuen:

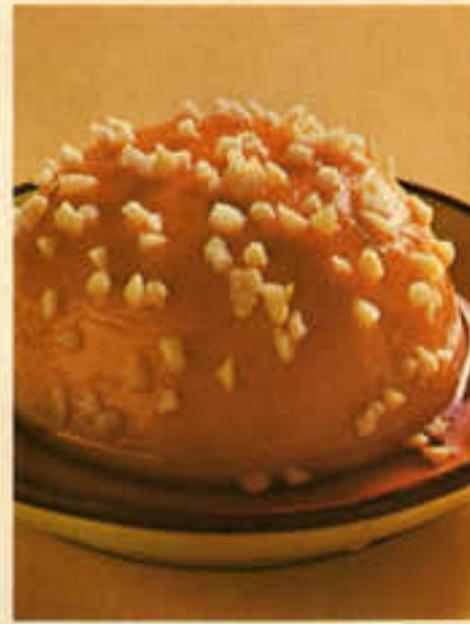
Einige gehackte abgezogene Mandeln.

### Für den Pudding:

Das Pudding-Pulver, den Zucker und das Eigelb mit der Flüssigkeit verquirlen. Die Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das verquirlte Pudding-Pulver rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiss nach dem Kochen unter den noch heißen Pudding heben.

### Für den Guß:

Den Zucker unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis er hellbraun geworden ist (der Karamel reicht für 4-5 Tassen). Sobald in eine mit heissem Wasser ausgespülte Tasse etwas Karamel gefüllt ist, sie so drehen, dass sich der Karamel in möglichst dünner Schicht verteilt



(evtl. mit dem Rührlöffel verstreichen!).

Sollte der übrige Guss fest geworden sein, ihn zwischendurch kurz erhitzen. Den heißen Pudding in die Tassen geben und erkalten lassen (Tassen nicht in kaltes Wasser stellen, Karamel wird dann hart, soll aber flüssig bleiben!). Den festgewordenen Pudding auf kleine Teller stürzen (nicht zu früh, da Pudding-Oberfläche leicht reisst) und mit Mandeln bestreuen.



## Schichtpudding

### Rote Grütze:

1/2 Päckchen Dr. Oetker Rote Grütze Himbeer-Geschmack,  
50 g (2 gut gehäufte Essl.) Zucker,  
1/4 l kaltes Wasser.

## Vanille-Pudding:

1/2 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack,  
20 g (1 schwach gehäufte Essl.) Zucker,  
3 Essl. kalte Milch oder Wasser zum Anrühren,  
1/4 l Milch.

## Schokoladen-Pudding:

1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladen-Pudding-Pulver,  
50 g (2 gut gehäufte Essl.) Zucker,  
1/2 l kalte Milch.

Die rote Grütze nach der Vorschrift auf dem Päckchen zubereiten, in mehrere kalt ausgespülte Dr. Oetker Puddingförmchen geben und diese in kaltes Wasser stellen.

Wenn die Rote Grütze abgekühlt ist und auf der Oberfläche eine Haut hat, den Vanille-Pudding ebenfalls nach der Vorschrift zubereiten und auf die Rote Grütze geben.

Die Puddingförmchen wieder in kaltes Wasser stellen. Sobald der Vanille-Pudding abgekühlt ist und auf der Oberfläche eine Haut hat, den Schokoladen-Pudding nach der Vorschrift zubereiten (2 Minuten kochen lassen!) und darauf geben.

Die Sturzförmchen noch einige Stunden in kaltes Wasser stellen, den Pudding erst dann stürzen und nach Belieben verzieren.

## Beigabe:

Sosse, zubereitet mit Dr. Oetker Sossen-Pulver Ohne Kochen Vanille-Geschmack.



## Bananen-Schokoladencreme

1 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver für einen Schokoladen-Pudding,  
60 g (3 schwach gehäufte Essl.) Zucker,  
4 Essl. kalte Milch oder Wasser zum Anrühren,  
1/2 l Milch,  
1/8 l Sahne,  
2 Bananen.

Das Pudding-Pulver und den Zucker mit der Flüssigkeit anrühren. Die Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene

Milch langsam das angerührte Pudding-Pulver rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Den Pudding während des Erkaltes ab und zu durchrühren. Unter den erkalteten Pudding die in Scheiben geschnittenen Bananen und die steifgeschlagene Sahne (etwas zum Verzieren zurücklassen!) heben. Die Creme in eine Schale füllen und nach Belieben verzieren.

## Schokoladencreme mit Joghurt

Zutaten:

1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln,  
100 g (4 gut gehäufte Essl.) Zucker,  
1/2 l kalte Milch,  
1 Töpfchen Joghurt,  
etwas abgeriebene  
gelbe Apfelsinenschale.

### Zum Verzieren:

In Scheiben geschnittene  
abgezogene Mandeln.

Das Pudding-Pulver und den  
Zucker mit 6 Essl. von der Milch  
anrühren. Die übrige Milch erhitzen.  
In die kochende, von der Kochstelle  
genommene Milch langsam das ange-  
rührte Pudding-Pulver rühren, ein-  
mal kurz aufkochen lassen und die  
Schokoladenspeise kalt stellen.



Wenn sie lauwarm ist, Joghurt und  
abgeriebene Apfelsinenschale  
darunter rühren, die Creme in eine  
Glasschale füllen und mit den  
geschnittenen Mandeln verzieren.

## Tutti-frutti

375-500 g gezuckertes rohes  
oder gedünstetes Obst, etwa 75 g  
Keks, 1 Päckchen Dr. Oetker  
Pudding-Pulver Vanille- oder Man-  
del-Geschmack, 50 g (2 gut gehäufte  
Essl.) Zucker, 1/4 l kalte Milch oder  
Wasser zum Anrühren, 1/2 l Milch.



Das Obst in eine Glasschale oder  
in Schälchen legen und mit dem  
Keks bedecken. Das Pudding-Pulver  
und den Zucker mit der Flüssigkeit  
anrühren. Die Milch erhitzen.  
In die kochende, von der Kochstelle

genommene Milch langsam das ange-  
rührte Pudding-Pulver rühren und  
einmal kurz aufkochen lassen. Den  
Pudding auf das mit Keks bedeckte  
Obst geben.

## Äpfel in Roter Grütze

### Äpfel:

375 g Äpfel, 1/4 l Wasser,  
Saft einer halben Zitrone,  
50 g (2 gut gehäufte Essl.) Zucker.



### Rote Grütze:

1 Päckchen Dr. Oetker Rote  
Grütze mit Sago Himbeer-  
Geschmack, 75 g (3 gut gehäufte  
Essl.) Zucker, 4 Essl. kaltes Wasser  
zum Anrühren.

Die Äpfel schälen, in Achtel  
schneiden und vom Kerngehäuse  
befreien. Das Wasser und den  
Zitronensaft mit dem Zucker  
erhitzen. In das kochende Wasser die  
Apfelstücke geben, sie fast gar kochen  
und gut abtropfen lassen.

Den Inhalt des Rote Grütze-  
Päckchens und den Zucker mit dem

Wasser anrühren. Das Apfelkoch-  
wasser mit Wasser auf 1/2 l ergänzen  
und erhitzen. In das kochende, von  
der Kochstelle genommene Apfel-  
kochwasser langsam die angerührte  
Mischung rühren und unter weiterem  
Rühren 5 Minuten schwach kochen  
lassen. Die Apfelstücke unter die  
Rote Grütze geben. Die Speise in  
eine Glasschale oder in Schälchen  
füllen und erkalten lassen.

### Beigabe:

Sosse, zubereitet mit Dr. Oetker  
Sossen-Pulver Ohne Kochen  
Vanille-Geschmack.

Diese herrlichen Rezepte stammen aus dem  
Dr. Oetker Kochbuch „Die süße Küche“.

DR. AUGUST OETKER, 48 BIELEFELD