

Pudding mit Nuss-Nougat-Creme

Das Rezept von dem Pudding mit Nuss-Nougatcreme ist einfach in der Zubereitung und sieht durch den leichten Ombré-Look fantastisch aus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

1 Packung	Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
40 g	Zucker
4 EL	Nuss-Nougatcreme (gut gehäuft)
1 Schuss	Milch
100 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker
Nach Belieben	Haselnusskrokant

Zubereitung

1. Für den **Pudding mit Nuss-Nougatcreme** aus dem Vanillepuddingpulver, der Milch und dem Zucker, nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen.
2. Diesen nun etwas abkühlen lassen und in vier Gläser (oder Schälchen) füllen.
3. Dann die Nuss-Nougatcreme leicht erwärmen und mit etwas Milch verrühren, sodass man eine dickflüssige Sauce hat.

4. Die Nuss-Nougat-Sauce anschließend gleichmäßig auf die Gläser verteilen und vorsichtig glattstreichen. Den Pudding danach für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen (besser über Nacht).

5. Vor dem Servieren das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen, auf dem Pudding dressieren und mit Haselnusskrokant dekorieren.

Tipp

Den Pudding mit Nuss-Nougatcreme kann man zusätzlich noch mit ein paar gehackten Nüssen dekorieren.