

Halloween-Frankensteins-Pudding

Der Frankenstein-Pudding ist ein tolles Halloween-Dessert. Das Rezept zeigt mit wenig Aufwand große Wirkung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

Zum Basteln

2 Stk.	Plastikbecher (durchsichtig 0,4l)
1 Stk.	Schere (klein)
1 Stk.	Permanent-Marker (schwarz)
1 Stk.	Permanent-Marker (weiß)
1 Stk.	Alufolie
1 Stk.	doppelseitiges Klebeband
4 Stk.	Lakritz (oder ähnliches)

Für den Pudding

1 Packung	Sahnepuddingpulver (oder Vanille)
40 g	Zucker
500 ml	Milch
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grün)
8 Stk.	Oreo Kekse

Zubereitung

1. Für den **Halloween-Frankensteins-Pudding** als erstes das Sahnepuddingpulver, mit dem Zucker und ca. 5 Esslöffel von der Milch zu einer glatten Sauce anrühren.

2. Danach die restliche Milch auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Dann den Topf vom Herd ziehen, die angerührte Sauce unterrühren und beliebig mit etwas Lebensmittelfarbe grün einfärben. Die Masse anschließend nochmal ca. eine Minute, unter Rühren, köcheln lassen.
4. Den Pudding jetzt auf die zwei Becher verteilen, abkühlen lassen und hinterher im Kühlschrank ca. 5 Stunden (besser über Nacht) fest werden lassen.
5. Als nächstes die Oreos, am besten in einer Küchenmaschine, fein zerbröseln.
6. Diese nun sozusagen als Haare gleichmäßig auf die Becher verteilen.
7. Jetzt mit den Permanent-Markern Frankensteins-Monster-Gesichter auf die Becher aufmalen.
8. Danach die Lakritze (oder andere Bonbons die ausschauen wie Schrauben) in Alufolie einwickeln und mit doppelseitigem Klebeband seitlich, im untersten Drittel, an den Bechern fixieren. Die Puddings sollten bis zum Verzehr im Kühlschrank gelagert werden.

Tipp

Der Halloween-Frankenstein-Pudding reicht auch für 4 Portionen, wenn man kleinere Becher verwendet. Zudem schmeckt der Pudding am besten, wenn man ihn vor dem Verzehr umrührt.