Oreo-Pudding

Der Oreo-Pudding ist ein tolles Dessert für süße Naschkatzen. Das Rezept lässt sich prima vorbereiten und wird Fans von Oreo-Keksen begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

100 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 TL	San Apart (oder Sahnesteif)
1 Packung	Oreo-Kekse (ca. 154g)
115 g	Frischkäse
50 g	Staubzucker
25 g	Butter (weich)
350 ml	Milch
1 Packung	Paradies Creme (Vanille)

Zubereitung

1. Für den **Oreo-Pudding** das Schlagobers in eine Rührschüssel geben, steif schlagen und dabei den Vanillezucker und das San-Apart einrieseln lassen.

2. Dann ca. 100 g von den Oreo-Keksen (4 Kekse für die Dekoration zurückhalten) in einen Gefrierbeutel geben und nach Belieben zerbröseln.

3. Jetzt den Frischkäse, den Staubzucker und die Butter in eine Schüssel geben und zu einer glatten Creme verrühren.

4. Nun die Milch hinzufügen und nach und nach die Paradies-Creme unterrühren.

5. Dann so lange rühren, bis man eine puddingartige Creme hat (ca. 2-3 Minuten).

6. Danach die Keks-Brösel unter die Creme heben.

7. Zum Schluss noch das Schlagobers ebenfalls unter die Creme heben.

8. Jetzt noch die Creme auf die Gläser oder Schälchen verteilen und im Kühlschrank mindestens 6 Stunden ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren den Pudding mit den restlichen Oreo-Keksen dekorieren.

Tipp

Wem der Oreo-Pudding zu süß ist, kann auch den Staubzucker reduzieren, oder den Vanillezucker komplett weglassen.