

Tutti-frutti

Zutaten:

ca. 400g Obst

3 Esslöffel Zucker

40g Butterkekse

½ Liter Milch

1 Päckchen Vanillepudding

Zubereitung:

Obst schälen und in Stücke schneiden.

In eine Glasschüssel geben und vermengen.

Das Obst mit den Butterkekse bedecken.

Etwas Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren.

Die restliche Milch zum Kochen bringen.

Die kochende Milch von der Kochstelle nehmen.

Das angerührte Puddingpulver auf einmal unter Rühren in die Milch geben und kräftig unterrühren.

Den Topf noch einmal kurz auf die Herdplatte stellen und aufkochen lassen.

Den Vanillepudding noch heiß über das Obst geben.

Abkühlen lassen.