

Puddinghasen

Symbolbild (KI-generiert)

So wirds gemacht

- 1 Das Schoko-Puddingpulver mit 2 EL Zucker mischen und mit etwa 50 ml kalter Milch glatt rühren.
- 2 450 ml Milch aufkochen, vom Herd nehmen und das angerührte Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Den Pudding unter Rühren etwa eine Minute kochen und auf vier Gläser verteilen.
- 3 Mit dem Vanillepuddingpulver ebenso verfahren und auf die Schokopuddingmasse in die Gläser gießen. Danach die Gläser für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4 Jetzt gehts ans Dekorieren. Zwei Butterbiskuits werden als Ohren eingesteckt und mit Dekor-Zuckeraugen guckt der Mümmelmann neugierig in die Welt.
- 5 Eine Haselnuss symbolisiert die Nase. Von dieser ausgehend mit der braunen Zuckerschrift die Barthaare und den Mund malen.

Du brauchst (für 4 Gläser)

je 1 Packung
Puddingpulver
(Schokolade und Vanille)
1 l Milch
4 EL Zucker
8 Butterbiskuits
8 Dekor-Zuckeraugen
braune Zuckerschrift
Haselnüsse

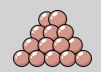
Förderbereiche



Fein-
motorik



Umgang mit
Küchen-
utensilien



Mengen-
verständnis