Zutatenliste

Kokos-Zwieback-Puddingschnitten

Anzahl	Einheit	Zutat
2	Packungen	Mini-Zwieback Kokos
400.00	g	Weichkaramell-Bonbons
6.00	EL	Schlagsahne
800.00	ml	Milch
75.00	g	Zucker
2.00	Päckchen	Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (zum Kochen)
250.00	g	Himbeeren
1.00	EL	Puderzucker
10.00	g	Kokosraspel und Minze zum Verzieren
8.00	EL	Öl für die Form

Zubereitung

Boden einer Springform (ca. 24 x 24 cm) mit Öl bestreichen. Zwiebäcke klein schneiden. Bonbons grob hacken. Bonbons und Sahne in einem kleinen Topf unter gelegentlichem Rühren leicht köcheln lassen, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Zwiebäcke, auch die kleinen Krümel, unterheben und gut vermengen. Zwiebackmasse in die Form geben und auf dem Boden festdrücken. Form ca. 30 Minuten kalt stellen.

700 ml Milch aufkochen. 100 ml Milch, Zucker und Puddingpulver glatt rühren. Angerührtes Puddingpulver in die Milch gießen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Pudding auf den Zwiebackboden gießen, glatt streichen, abkühlen lassen und 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Himbeeren verlesen. 125 g Himbeeren leicht zerdrücken. Übrige Himbeeren und Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Zerdrückte Himbeeren und Püree vermengen. Kuchen vorsichtig vom Rand lösen. Boden der Form etwas erwärmen und den Kuchen herunterschieben. Kuchen in 24 Streifen schneiden. Jeweils 3 Schnitten auf Tellern anrichten und Himbeerpüree, Kokosraspel und Minze servieren.