







# Romige bitterkoekjespudding met amandellikeur

3 - 4 stuks    Eenvoudig  up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Benodigheden:

Steelpannetje  
Plasticfolie

### Voor de bitterkoekjespudding:

1 pak Dr. Oetker Kookpudding  
Bitterkoekjes  
400 ml melk  
100 ml slagroom (ongeklopt)  
3 el Amaretto (amandellikeur)

- 1** Zo maak je de romige bitterkoekjespudding:  
Maak de inhoud van het pakje bitterkoekjespudding met een gedeelte van de melk aan.
- 2** Breng de overige melk en ongeklopte slagroom aan de kook. Voeg het aangemaakte bitterkoekjespudding mengsel toe.
- 3** Roer direct na het koken 3 eetlepels amandellikeur door de bitterkoekjespudding.
- 4** Spoel een puddingvorm om met koud water en laat de bitterkoekjespudding hierin opstijven.

### Tips van de Consumentenservice

- Leg ter voorkoming van velvorming direct na het koken een stukje plasticfolie op de bitterkoekjespudding.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)