



Gesamt: 25min  
Zubereitung: 25min



einfach

## Zutaten

### Imported

80 gr Werthers Echte Bonbons  
500 ml Milch  
1 Ei  
1 EL Speisestärke

### Karamell

150 g Zucker

### Cookies-Schicht

1 Packung Cookies

## Zubereitung

150 g Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne karamellisieren. Den so entstandenen Karamell in 8 Dessertschälchen oder kleine Gläser verteilen.

1 Packung Schoko-Cookies (oder andere Lieblingskekse) unter Sichtkontakt ca. 10 Sekunden auf St. 10 zerkleinern.

Werthers Echte in den  "Mixtopf geschlossen" geben und 4 sec/Stufe 9 zerkleinern. Milch, Ei und Speisestärke in den  "Mixtopf geschlossen" geben und 6 Min/80°/Stufe 4 kochen.

Eine Hälfte des Puddings auf die 8 Gläser verteilen, dann die Cookies darübergeben und den Rest der Puddingcreme darüber geben.

Wer mag kann sich einen Teil der Cookies übrig lassen und das Dessert damit als Topping abschließen.



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [voll\\_im\\_leben](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>