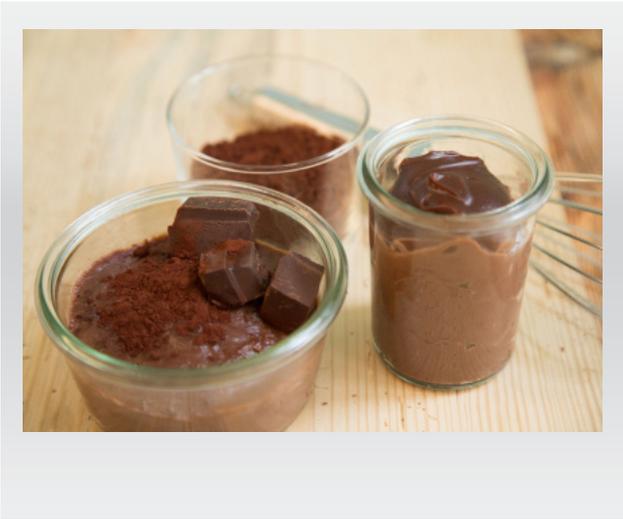




Schokoladenpudding



Melissa



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min. ⌚

Je Portion: 1475 kJ, 352 kcal, 32 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 23 g Fett, 49 mg Cholesterin, 1,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: €

veggie

Zubereitung

Step 1:

Zuerst musst du Schokolade grob hacken und mit 200 ml Milch und Sahne in einem Topf langsam erhitzen.

Step 2:

Während die Mischung langsam aufkocht, die restliche Milch mit dem Zucker, dem Kakaopulver, den beiden Eigelben und der Speisestärke in einer Schüssel mit dem Schneebesen so lange verrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind.

Step 3:

Sobald die Milch-Mischung im Topf kocht, die Hitze reduzieren und die Pudding-Mischung langsam und unter ständigem Rühren zur heißen Milch in den Topf geben und unter Rühren kurz einmal aufkochen lassen bis die Masse dick wird. Dann sofort vom Herd nehmen und zum Abkühlen in kleine Formen füllen oder gleich warm genießen.

Zutaten

Menge

50 g	Zartbitterschokolade
300 ml	Milch
200 ml	Sahne
50 g	Zucker
1 gehäufte EL	Kakao-Pulver
2	Eigelb
40 g	Speisestärke

Tipp

Wenn du vermeiden möchtest, dass sich eine Haut auf dem Pudding bildet, musst du den Pudding nach dem Abfüllen sofort mit Frischhaltefolie abdecken, sodass die Folie die Pudding-Oberfläche berührt.