Rezept

Schokoladenpudding Helene

Ein Rezept von Schokoladenpudding Helene, am 12.10.2024

Zutaten

250 ml	Haferdrink plus Calcium
2 EL	Kakaopulver
	Zucker (nach Belieben)
1 1/2 EL	Speisestärke
1 EL	milchfreie Schokotropfen
1	Birne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. In einem Schüttelbecher 50 ml Haferdrink klümpchenfrei mit der Stärke und dem Kakao vermischen. In einem kleinen Topf den restlichen Haferdrink zum Kochen bringen und unter Rühren die angerührte Stärke unterrühren. Den Pudding einmal aufkochen lassen und dann die Schokotropfen unterrühren. Den Pudding nach Belieben noch mit etwas Zucker süßen.

2. Die Birne schälen, vierteln, ohne Kerngehäuse in feine Spalten schneiden und diese fächerförmig auf Desserttellern anrichten. Den noch warmen Pudding darübergießen.