

Rezept

Omas Schokoladenpudding mit Sahne

Ein Rezept von Omas Schokoladenpudding mit Sahne, am 25.04.2024

Zutaten

500 ml Vollmilch	20 g Speisestärke
40 g Zucker	Mark von 1/2 Vanilleschote
100 g Halbbitterschokolade	200 g Sahne
2 EL Raspelschokolade zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Von der Milch 100 ml in ein Schälchen geben und mit der Speisestärke verquirlen.

2. Die restliche Milch mit Zucker und Vanillemark erhitzen. Die Schokolade zerbröckeln und in der Vanillemilch unter Rühren schmelzen lassen.

3. Den Topf von der Herdplatte ziehen, die Stärkemischung dazugeben. Den Topf erneut auf die Herdplatte stellen, den Pudding nochmals aufkochen und bei schwacher Hitze unter Rühren 1-2 Min. sanft kochen. Vom Herd nehmen, Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen und den Pudding abkühlen lassen.

4. Die Sahne steif schlagen, die Hälfte davon unter den abgekühlten Pudding rühren. Den Pudding auf vier Schälchen verteilen, mit der restlichen Sahne und der Raspelschokolade garnieren.