

Rezept

Schneller Schokoladenpudding

Ein Rezept von Schneller Schokoladenpudding, am 30.11.2023

Zutaten

150 g Block- oder Zartbitterschokolade	2 frische Eier
75 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
500 ml Milch	50 g Speisestärke
30 g Zartbitterkuvertüre	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen. Die Eier trennen, die Eiweiße beiseitestellen, Die Eigelbe mit 50 g Zucker und dem Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen.

2. 100 ml Milch mit der Speisestärke glatt rühren. Die restliche Milch erhitzen und die Schokolade darin schmelzen lassen. Die angerührte Speisestärke einrühren unditerrühren, bis die Masse dicklich wird. Den Pudding vom Herd nehmen und die Eigelbcreme unterrühren.

3. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker nicht zu steif schlagen und locker unter den Pudding rühren.

4. Den Schokopudding in eine Schale oder vier Dessertgläser füllen. Die Kuvertüre mit einem scharfen Messer in Späne schneiden und auf den Schokopudding streuen.