

Rezept

## Schokoladenflammeri

Ein Rezept von Schokoladenflammeri, am 18.12.2025

### Zutaten

**125 g** Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)

**500 ml** Milch

**1 gehäufter EL** Kakaopulver

**35 g** Speisestärke

**2 EL** 2 gestrichene EL Zucker

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

### Zubereitung

1. Die Schokolade grob hacken. Die Speisestärke mit 4 EL Milch glatt rühren. Übrige Milch, Zucker, Kakao und Schokoladenstückchen aufkochen, dabei ab und zu umrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die angerührte Stärkemischung in die kochende Schokoladenmilch gießen und unter ständigem Rühren einmal aufkochen.
2. Kleine Förmchen oder Tassen kalt ausspülen und die Puddingmasse einfüllen. Etwas abkühlen lassen, dann die Förmchen im Kühlschrank mind. 2 Std. kalt stellen.
3. Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser setzen und die Puddinge auf Teller stürzen.