

Rezept

Schokoladenpudding mit Löffelbiskuit

Ein Rezept von Schokoladenpudding mit Löffelbiskuit, am 09.06.2026

Zutaten

80 g Löffelbiskuits	50 g Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
60 g weiche Butter	4 Eier
50 g Zucker	100 ml Milch
Butter und Semmelbrösel für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Eine Puddingform mitsamt Deckel gründlich einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Einen hohen Kochtopf, in dem die Puddingform bei aufgelegtem Deckel Platz findet, zur Hälfte mit Wasser füllen und das Wasser aufkochen. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln.
2. Die Schokolade fein reiben. Die weiche Butter mit den Quirlen des Handrührers gut schaumig rühren. Die Eier trennen. Eigelbe und Zucker zur Butter geben und alles 2 Min. gründlich verrühren. Biskuitbrösel mit der Milch vermischen und mit der Schokolade unter die Eigelbcreme rühren. Eiweiße zu steifem Eischnee schlagen und behutsam unterheben.
3. Die Masse in die Puddingform füllen und den Deckel verschließen. Die Form in den Topf mit kochendem Wasser stellen. Das Wasser soll gut bis zur Hälfte der Form reichen. Den Pudding 1 Std. bei kleiner Hitze kochen lassen. Dabei muss das Wasser ständig leicht sprudeln.
4. Nach 1 Std. den Deckel der Puddingform abnehmen und mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Pudding gar ist. Bleibt noch Teig am Stäbchen hängen, den Pudding noch 10-15 Min. weitergaren. Die Form aus dem Wasserbad nehmen und 5 Min. stehen lassen. Den Pudding mit einem kleinen Messer vom Rand der Form lösen und auf eine Platte stürzen. Sofort servieren.