

Rezept

Schokoladenpudding selber machen

Ein Rezept von Schokoladenpudding selber machen, am 12.06.2026

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| 100 g Schokolade (halbbitter) | 2 Eigelbe |
| 4 EL Zucker | ½ l Milch |
| 40 g Speisestärke | 1 Vanilleschote |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in kleine Stücke brechen oder grob raspeln. Eigelbe und Zucker in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen oder den Quirlen vom Handrührgerät einige Minuten lang schön cremig aufschlagen.

2. ⅛ l Milch abnehmen und mit der Speisestärke verrühren, die übrige Milch in einen Topf gießen. Die Schokolade reingeben, Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark rausschaben und mit der Schote in den Milchtopf geben. Bei mittlerer Hitze alles unter Rühren aufkochen.

3. Angerührte Speisestärke angießen, unter Rühren bei mittlerer Hitze dicklich einköcheln. Vanilleschote rausnehmen, dann Herd ausschalten. Eigelb-Zucker-Creme untermischen, aber nicht mehr aufkochen!

4. Topf vom Herd nehmen, noch ein bißchen weiterrühren und leicht abkühlen lassen.

5. Jetzt nur noch 4 Förmchen oder 1 größere Form (1 l Inhalt) kalt ausspülen, Pudding einfüllen, im Kühlschrank gut durchkühlen lassen (mindestens 1-2 Stunden).

6. Zum Servieren Förmchen unten in heißes Wasser tauchen, den Rand vom Pudding mit einem heiß abgespülten Messer lösen, auf Teller stürzen.