Rezept

Schokopudding mit Karamellsauce und Erdnüssen

Ein Rezept von Schokopudding mit Karamellsauce und Erdnüssen, am 04.06.2025

Zutaten

- **70 g** Bitterschokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)
- **1 EL** Zucker
- **100 g** Sahne
- **2 EL** gesalzene geröstete Erdnusskerne
- **250 ml** Milch
- **1 gehäufter EL** Speisestärke (ca. 15 g)
- **50 g** Zucker
- **1 Prise** Bourbonvanillepulver (ersatzweise 1 EL Bourbonvanillezucker; dann nur 40 g Zucker verwenden)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Für den Pudding die Schokolade mit einem Messer grob hacken. Von der Milch 3 EL abnehmen und die Stärke damit glatt rühren.

2. In einem kleinen Topf die übrige Milch zusammen mit dem Zucker erhitzen und die Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Sobald die Milch kocht, die Stärkemischung einrühren und die Puddingmasse unter Rühren ca. 1 Min. kochen. Den Pudding auf zwei Dessertschalen verteilen.

3. Für die Karamellsauce in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze den Zucker schmelzen und hellbraun karamellisieren. Die Sahne und das Vanillepulver verrühren, dann zum Karamell gießen (Vorsicht, es kann spritzen!) und alles unter Rühren weiter erhitzen, bis sich der Karamell in der Sahne aufgelöst hat. Die Karamellsauce auf die beiden Puddingportionen verteilen und alles mindestens 2 Std. abkühlen lassen.

4. Kurz vor dem Servieren die Erdnusskerne über die Desserts streuen.