Einfacher Schoko-Pudding

Mit dem Rezept für den einfachen Schoko-Pudding ist das beliebte Dessert blitzschnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

25 g	Zartbitterkuvertüre
30 g	Vollmilchkuvertüre
550 ml	Milch
100 ml	Schlagobers
10 g	Kakao (echten)
35 g	Zucker
35 g	Speisestärke
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den einfachen **Schoko-Pudding** den Kakao, den Zucker, die Stärke und den Vanillezucker in eine Schüssel geben.

2. Dann die Milch und das Schlagobers in einen Topf geben.

3. Nun ein paar Esslöffel von dem Milchgemisch zu den trockenen Zutaten geben und zu einer glatten Sauce verrühren.

4. Jetzt das restliche Milchgemisch auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen.

5. Als nächstes die angerührte Sauce in das Milchgemisch rühren und auf dem Herd unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen.

6. Dann die Schokolade hinzufügen und so lange rühren, bis diese sich aufgelöst hat.

7. Den fertigen Pudding in 4 Schälchen füllen, abkühlen lassen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Den einfachen Schoko-Pudding vor dem Servieren noch zusätzlich mit einem Tupfer Schlagobers dekorieren.