

Halloween Monster-Pudding

Dieser Halloween-Monster-Pudding mit cremigem, selbstgemachten Schokoladenpudding, dekoriert mit lustigen Monsteraugen aus Marshmallows und Schokopupillen gelingt einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

35 g	Zartbitterschokolade
35 g	Vollmilchschokolade
550 ml	Vollmilch
100 ml	Schlagobers
1 EL	Kakao (gehäuft)
1 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
35 g	Speisestärke
Nach Belieben	Marshmallows (für die Deko)
Nach Belieben	Zartbitterschokolade (für die Deko)

Zubereitung

1. Für den **Halloween Monster-Pudding** den Kakao, Zucker, Stärke und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Die Vollmilch und Schlagobers in einen Topf geben und kurz aufkochen. Einige Esslöffel der Milchemischung zu den trockenen Zutaten geben und glatt rühren. Restliche Milchemischung unter Rühren aufkochen, die angerührte Kakaomischung dazugeben und kurz zirka 1 Minute köcheln lassen.
2. Die [Schokolade](#) hinzufügen und unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Den fertigen Schokoladen-Pudding in 4 Dessertgläser füllen. Nach Belieben Marshmallows mit geschmolzener Schokolade als Pupillen verzieren und auf den Pudding setzen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen und fest werden lassen.

Tipp

Mit bunten Zuckeraugen, Gummiwürmern oder Schokostreuseln kannst du den Monster-Pudding noch gruseliger gestalten. Optional den Glasrand mit geschmolzener Schokolade dekorieren.