Nutella-Pudding

Das Nutella-Pudding Rezept ist das richtige Dessert für Naschkatzen. Die köstliche Creme ist nicht nur bei Kindern sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

500 ml	Milch
100 g	Nutella
2 EL	Zucker
3 Tropfen	Butter-Vanille-Aroma (optional)
38 g	Speisestärke

Zubereitung

1. Für den **Nutella-Pudding** die Stärke, mit ein paar Esslöffel von der Milch, dem Zucker und dem Butter-Vanille-Aroma zu einer glatten Sauce verrühren.

2. Dann die restliche Milch, zusammen mit Nutella in einen Topf geben und so lange erhitzen, bis sich die Creme komplett aufgelöst hat.

3. Jetzt die Nutella-Milch einmal kurz aufkochen lassen, vom Herd ziehen und die Stärke-Milch einrühren. Anschließend den Pudding noch einmal für ein paar Sekunden aufkochen lassen, bis dieser gut eingedickt ist.

4. Danach den Pudding etwas abkühlen lassen und entweder auf 2 große, oder 4 kleinere Portionen, in Schalen oder Gläsern verteilen. Letztendlich den Pudding für ca. 2-3 Stunden im

Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp

Der Nutella-Pudding schmeckt noch besser, wenn man ihn mit einem Klecks Schlagobers und ein paar Schokoladenstreuseln serviert (siehe Foto).