Schokoladenpudding

Der Schokoladenpudding schmeckt selbst gemacht einfach besser. Eine tolle Rezept-Idee die einfach gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

40 g	Speisestärke
500 ml	Milch
3 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Eigelb
100 g	Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

Zubereitung

1. Für den **Schokoladenpudding** einige Esslöffel Milch mit Speisestärke, Zucker und Vanillezucker in eine kleine Schüssel geben und mit dem Schneebesen klümpchenfrei verrühren.

2. Das Eigelb in einer anderen Schüssel verquirlen und beiseitestellen.

3. Die Schokolade zerhacken, mit der restlichen Milch in einem Topf aufkochen lassen. Die Stärke-Mischung dazu rühren. Unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten weiter kochen lassen bis die Masse kompakter wird. Den Topf von Hitze nehmen und das verquirlte Eigelb einrühren.

4. In kleine Gläser oder Pudding Formen füllen und den Schokopudding im Kühlschrank etwa 60 Minuten auskühlen lassen.

Tipp

Den Schokoladenpudding je nach Belieben mit Beeren der Saison garnieren.