Schokoladepudding

Selbstgemachter Schokoladepudding wie in der Kindheit! Mit diesem Rezept ist das gar nicht schwierig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

600 ml	Milch
40 g	Kristallzucker
40 g	Speisestärke
40 g	Kakao
100 g	Schokolade

Zubereitung

1. Für den **Schokoladepudding** zunächst die Schokolade reiben. Einige Esslöffel kalte Milch in ein kleines Gefäß geben und die Speisestärke darin verrühren.

2. Verbleibende Milch, Kakao und Zucker in einen Topf geben und rührend zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, erst die aufgelöste Speisestärke, dann die geriebene Schokolade einrühren.

3. Noch einmal aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Den Pudding vom Herd nehmen und in Puddingformen oder Dessertschalen füllen.

Tipp

Den Schokoladepudding kann man lauwarm oder kalt genießen.