SCHOKOLADENPUDDING

Dieses Rezept mit nur wenigen Zutaten ergibt den perfekten leckeren und cremigen Schokoladenpudding, ganz ohne Fertigprodukte aus der Tüte. Der Pudding ist wirklich kinderleicht und schnell zubereitet. Der Pudding wird gekühlt schön fest und lässt sich auch mit einer Silikonform stürzen. Ihr könnt den Pudding noch mit Sahne verrühren, dann wir er etwas lockerer und cremiger. Ich liebe die Kombination aus Schokolade und Tonka, daher verfeinere ich den Pudding mit etwas Tonkapaste, die könnt ihr aber ganz nach Belieben auch weglassen.

Zubereitungszeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 3

SCHOKOLADENPUDDING

Verrühre einen kleinen Teil der Milch mit dem Kakao, Zucker und der Stärke klümpchenfrei. Koche die übrige Milch in einem Topf auf. Gib die Puddingmischung und nach Belieben Tonkapaste zur Milch sobald sie kocht und rühre sie ein. Koche den Pudding unter Rühren nochmal auf, bis er eindickt und fülle ihn dann zum Abkühlen in eine Schüssel, Dessert-Schalen oder auch eine Silikon-Form. Serviere ihn noch warm oder kalt. Rasple nach Belieben noch etwas Schokolade darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

Der Pudding wird schön fest und lässt sich gut gekühlt stürzen. Um ihn etwas aufzulockern kannst du noch 200 g Sahne unterheben.

SCHOKOLADENPUDDING:

- [ ] **500 g** Milch
- [ ] **30 g** Kakao
- [ ] **50 g** Zucker
- [ ] **40 g** Speisestärke
- [ ] **1 TL** Tonkapaste (nach Belieben)