

# Schokoladenpudding

## Zutaten: für 4 Personen

500 ml Milch (1,5 % Fett)  
1 Prise Salz  
50 g Zucker  
70 g Schokolade zartbitter  
1 EL Kakao (15 g) schwach entölt  
45 - 50 g Speisestärke  
1 Päckchen Vanillezucker (8 g)



## Zubereitung:

Bei diesem Rezept für einen ohne Puddingpäckchen selbst gemachten **Schokoladenpudding** zuerst die Schokolade in kleinere Stücke hacken.

In einen Kochtopf die abgemessene kalte Milch einfüllen.

Eine kleine Prise Salz , den Zucker und die zerkleinerte Schokolade in die kalte Milch einrühren. Etwa 1 Minute rühren, damit sich der Zucker etwas auflöst. danach die mit Kakao vermischt Speisestärke mit einem Schneebesen einrühren.

Den ganzen Topfinhalt nun unter ständigem Rühren mit einem **Rührloßel**, einmal aufkochen lassen, noch kurz so lange rühren, bis der Schokoladenpudding ein glattes, glänzendes Aussehen bekommen hat.

Den Topf sofort zur Seite ziehen und erst jetzt den Vanillezucker einrieseln lassen und mit untermischen. Den heißen Schokoladenpudding in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel, oder gleich in vier einzelne Puddingformen einfüllen.

Die Oberseite des Puddings mit etwas Zucker bestreuen, oder den noch heißen Pudding mit jeweils einem Stück Frischhaltefolie abdecken. Damit verhindert man, dass sich eine dicke Haut bildet, was beim späteren Verzehren des Puddings nicht jedermanns Geschmack ist.

Den Schokoladenpudding für ein paar Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen. Dieser erkaltete Schokoladenpudding lässt sich sehr gut auf einen Teller stürzen.

Zusammen mit einer **Vanillesoße** als Dessert servieren

## Tipp:

Dieser Pudding schmeckt wunderbar nach Schokolade und ist nicht übermäßig süß im Geschmack.

Die Herstellung ist in der Zeit nicht aufwendiger als bei gekochtem Pudding aus gekauften Päckchen und das bei Verwendung von natürlichen Zutaten, welche man meistens sowieso im Küchenschrank vorrätig hat.

## Kalorienangaben

Eine Portion Schokoladen - Pudding mit den oben angegebenen Zutaten, ca. 260 kcal und 9 g Fett

