

Jede Menge Schokoladen-Nikoläuse oder Osterhasen übrig?

Schokoladen-Pudding

Zutaten:

- $\frac{1}{2}$ l Milch
 - 1 Vanillepudding-Pulver (oder 2 EL Speisestärke = 35 g)
 - ca. 75 g Schokolade
 - 1 TL Zucker
 - Sahne (vielleicht ein Rest vom Sonntags-Kaffeetisch?)
- } je nach Geschmack

Zubereitung:

Den Pudding mit etwas Milch glatt rühren.

Restliche Milch zum Kochen bringen. Die Schokolade grob zerbrechen und mit in den Topf geben. Öfters umrühren, so dass die Schokolade nicht am Topfboden festklebt.

Die Schokoladenmilch evtl. mit Zucker süßen. (bei Zartbitterschokolade)

Sobald die Milch zum Kochen anfängt, den Topf vom Herd ziehen und das Puddingpulver einrühren. Danach den Pudding noch einmal aufkochen lassen. Gut rühren, sonst brennt er an!

Den Pudding in Dessertschalen verteilen.

Nach dem Auskühlen nach Belieben mit steif geschlagener Sahne verzieren. Guten Appetit!

Abwandlung:

Sehr gut schmeckt es auch, wenn etwas Obst (Banane, Birnenkompott) unten in den Schälchen liegt. ☺

