

## Ein geliebter Klassiker: feiner Schokoladenpudding



[caption id="attachment\_11919" align="aligncenter" width="850" caption="Schöne Kindheitserinnerungen



werden wieder hier lebendig..."]

[/caption]

"Auf der Schmeck den Südenseite fehlt ein Schokopudding Rezept!"

Das hat mir so ein Kollege nahezu anklagend hingefetzt. Na ja, mehr belustigt als anklagend. Aber tatsächlich, es fehlte der Klassiker für jung und alt.

Deswegen habe ich ein paar Rezepturen probiert. Hier nun meine einfache Version, die im Handumdrehen gemacht ist und mir sehr gut schmeckt. Auch hier gilt: wer gute Zutaten nimmt, wird geschmacklich belohnt.

Das heißt, ich wählte ein gute zartbittere Schokolade und erstklassischen Kakao (Kinder bevorzugen allerdings meist Vollmilchschokolade). Statt Butter habe ich Kakaobutter eingesetzt. Eine Variante mit Kokosbutter kam auch sehr gut an. Heimische Butter schmeckt allerdings auch sehr gut, ist vollmundig und preiswert. Wer Energie einsparen will, verzichtet ganz auf Butter und Öl. Geht auch, wird halt geschmacklich flacher.

Statt Zucker habe ich auch erstmals Birkenzucker aus dem Reformhaus verwendet. Der hat deutlich weniger

Energie und ist angeblich besser für die Zähne. Auf alle Fälle passt der Geschmack. Birkenzucker (Xylit) erinnert geschmacklich etwas an Traubenzucker. Aber normaler Haushaltszucker funktioniert genauso...

Hier das Rezept für unseren Klassiker '**Schokoladenpudding**':

## Zutaten

- für 4 kleine Portionen
- 500 ml Vollmilch
- 50 g Zucker
- 30 g (Kartoffel)stärke
- 25 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 75 g Schokolade (ich hab Zartbitter genommen)
- 25 g Butter
- Wer möchte: 1 EL Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

## Zubereitung

Am Besten ist es als erstes die Dessertgläser bereit zu stellen. Der Pudding muss wenn er fertig ist, schnell abgefüllt werden.

Für den Pudding zunächst Kakaopulver, Zucker, Stärke und Salz in einer kleinen Schüssel verrühren und dann mit 100 ml der Milch klumpenfrei anrühren. Die Schokolade grob reiben oder hacken und die Butter klein schneiden.

Dann die Milch mit der Butter und einem Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen. Die kalt angerührte Kakaocreme nun mit dem Schneebesen zur heißen Milch geben. Die Flüssigkeit ca. 30-60 Sekunden kräftig rühren bis sie dicker wird. Dann den Topf sofort vom Herd nehmen und die Schokoladenraspel zugeben. Zügig glatt rühren und schnell in Dessertschalen füllen.

Wer den Pudding noch vollmundiger liebt, der ersetzt Milch nach Belieben mit Sahne. Der Geschmack lässt sich außerdem durch Zugabe von Vanille, Zimt oder Chili variieren.