

Schokoladenpudding (einfache Rezeptur)



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.