

Schokoladenpudding ohne Tüte

reicht für 3 kleine Portionen

500ml Milch (alternativ Pflanzenmilch)

60g Zucker

40g Backkakao

40g Speisestärke



In einem Topf die Hälfte der Milch erhitzen. Währenddessen Zucker, Kakao und Stärke in einen dichten, verschließbaren Behälter füllen, den Rest der Milch dazu geben und gut schütteln, bis sich alle Klümpchen gelöst haben.

Diese Mischung in die erhitzte Milch geben, mit dem Schneebesen einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Besonders wenn sie immer näher zum Kochen kommt, ist es wichtig zu rühren, damit sich nichts am Boden festsetzt und der Pudding gleichmäßig abbinden kann. Unter ständigem Rühren den Pudding kurz kochen lassen und dann in Schälchen füllen.

Damit sich keine Haut bilden kann, während der Pudding abkühlt, könnt ihr Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen.

Und wenn ihr ein wenig Puddingglück verschenken möchtet, könnt ihr die trockenen Zutaten einfach miteinander mischen und in ein hübsches Glas füllen. Zettelchen mit einer Anleitung dazu, fertig!