



Mein Schokoladenpudding

Zutaten:

60g Zucker

30g Kakaopulver

2 Esslöffel Maismehl (Speisestärke)

Eine Prise Salz

2 1/4 Tassen Milch

1 Teelöffel Vanilleextrakt

60g Zartbitterschokolade (gehackt)

2 Esslöffel Butter

Zubereitung:

In einer Schüssel das Kakaopulver, Maismehl, Zucker und eine Prise Salz vermengen. In einem separaten Topf die Milch erhitzen, bis sie heiß ist, aber nicht kocht. Die heiße Milch nach und nach zur Kakaomischung in der Schüssel geben und dabei ständig rühren, bis alles gut vermischt ist. Die Schüssel zurück auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen. Der Pudding wird allmählich eindicken. Sobald der Pudding anfängt zu köcheln und dick wird, nimm ihn vom Herd.

Rühre den gehackten Schokolade und die Butter in den heißen Pudding, bis sie geschmolzen und gut eingearbeitet sind. Zum Schluss füge den Vanilleextrakt hinzu und rühre ihn ein.
Gieße den Schokoladenpudding in Schalen oder Gläser und lass ihn mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen und fest werden.

Du kannst den Schokoladenpudding nach Belieben mit Sahne, Schokoladensplittern oder Früchten garnieren. Genieße ihn als leckere, tröstliche Süßspeise!