

Schokopudding

Vorbereitung

Zutaten:

40g Speisestärke
4 EL Zucker
3 EL Kakao
500ml Milch

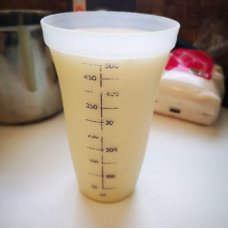


Kochutensilien:

1 Schüssel
Küchenwaage
Esslöffel
Schneebeesen
Messbecher
Topf

Zubereitung

Schritt 1



500ml Milch abmessen.

Schritt 2



40g Speisestärke abwiegen und 3 EL Kakao hinzufügen.
Alles gut vermischen.

Schritt 3



Die Stärke-Kakao-Mischung vorsichtig mit der restlichen
Milch glatt rühren.

Tipp: Es geht noch besser, wenn du einen Shaker benutzt.

Schritt 4



300ml Milch mit 4EL Zucker in einen Topf geben und
unter rühren aufkochen.

Schritt 5



Sobald die Milch kocht vom Herd nehmen und die
glattgerührte Schokomasse hinzufügen.
Nun alles nochmal unter ständigen rühren aufkochen.
Ca. 1 – 2 Minuten, bis es feste wird.

Schritt 6



Den warmen Schokopudding in Schüsseln oder Gläser abfüllen
und abkühlen lassen.
Wenn du magst, kannst du den Schokopudding noch nach
belieben dekorieren.

Viel Spaß beim nachkochen
Stephi