



## Schokopudding

### Zutaten für 4 Portionen

1 EL Backkakao  
3 EL Zucker  
2 EL Speisestärke  
½ Liter Vollmilch  
50 g dunkle Schokolade

Nach Wunsch:  
250 ml Schlagsahne

### ZUBEREITUNG

1. Gib die Speisestärke, den Backkakao und den Zucker in die kleine Schüssel. Verrühre alles gründlich miteinander.
2. Messe ½ Liter Milch ab. Davon gibst du 6 Esslöffel in die kleine Schüssel zu dem Pulver.
3. Rühre nun die Pulvermischung und die kleine Menge Milch so lang, bis keine Klumpen mehr darin sind.
4. Die dunkle Schokolade brichst du in kleine Stücke. Wenn das schwer geht, kannst du es auch mit dem Messer klein schneiden.
5. Die restliche Milch erwärmst du im Topf. Gib auch die Schokoladenstücke dazu. Rühre mit dem Schneebesen um, bis sie sich aufgelöst haben. Beobachte die Milch gut: Wenn sie heiß ist, steigt sie im Topf hoch. Dann nimmst du sie von der Herdplatte.
6. Jetzt kannst du deine Schokoladenmischung unterrühren und den Topf wieder auf die Herdplatte geben.
7. Unter ständigem Rühren lässt du den Pudding noch mal aufkochen. Der Pudding ist fertig, wenn die Masse dickflüssig ist.
8. Verteile den Pudding gleichmäßig in die Schalen und lasse ihn abkühlen.
9. Wenn du möchtest, kannst du die Schlagsahne steif schlagen und den abgekühlten Pudding damit verzieren.

### Das brauchst du:

1 kleine Schüssel  
1 Schneebesen  
1 kleinen Topf  
1 Messbecher  
1 Esslöffel  
1 Gemüsemesser  
1 Schneidbrett  
4 kleine Schalen

### TIPP:

Schokoladen „Reste“ von Ostern lassen sich so lecker verwerten. 😊

### Unterschied

zwischen Backkakao und normalem **Kakao**: Backkakao enthält keinen Zucker, ist deutlich dunkler und hat einen intensiveren, leicht bitteren Geschmack

**Guten Appetit !**