

# Rezept Schokoladenpudding, Luftig

## Rezept Schokoladenpudding, luftig

### Zutaten:

1 Pck Puddingpulver (Schokoladengeschmack)  
0,5 l Vollmilch  
3 EL Zucker  
1 EL Kakaopulver  
1 Eiweiss  
1 Pr Salz

### Zubereitung:

Das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer Küchenmaschine zu Eischnee schlagen.

Kakaopulver unter die kalte Vollmilch schlagen, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind.

Das Puddingpulver laut Anleitung mit Zucker und Milch anrühren.

Die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

Sobald die Milch kocht, den Topf vom Feuer nehmen und das angerührte Puddingpulver unter die Milch schlagen.

Den Topf wieder aufsetzen und den Pudding ca. 1 Minute lang

kochen lassen.

Den Pudding vom Feuer nehmen und den Eischnee mit einem Schneebesen unter den Pudding heben.

Den fertigen Pudding mit Hilfe eines Teigschabers in eine Schüssel umfüllen und mit Küchenfolie abdecken, damit sich keine Haut bilden kann.

Ca. 2 Stunden lang kalt stellen.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)