

Rezept Schokoladensauce aus Puddingpulver

Rezept Schokoladensauce aus Puddingpulver

Zutaten:

1 Pck Puddingpulver (Schokoladengeschmack)
0,8 l Vollmilch
3 EL Zucker
1 EL Kakaopulver

Zubereitung:

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 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](#)