

Rezept

Schokoladenpudding

Dieses Rezept ist mit gerösteten Mandelstückchen im Pudding. Man kann natürlich auch die Mandelstückchen aus dem Pudding herauslassen, wenn man dieselben nicht mag. Das Rezept bleibt ansonsten das gleiche.

60-100 g [gehackte Mandeln](#)

in einer heißen Pfanne bei hoher Temperatur ohne Zugabe von Fett rösten. Die Mandeln dabei immer umrühren, da sie sonst anbrennen. Sie sollen am Ende leicht gebräunt sein.

¾ L Milch

zusammen aufkochen.

3 Päckchen [Vanille-Zucker](#)

200 g [Blockschokolade](#)

grob hacken und in der heißen Milch unter Rühren schmelzen. Somit ergibt sich eine *heiße Schokomilch*.

60 g Zucker

1 EL ungesüßten Kakao

Alles mischen, d.h. entweder in einem [großen Schüttelbecher](#) durchschütteln oder mit einem [Schneebesen](#) in einer Schüssel verrühren.

70 g [Speisestärke](#) (z.B. Mondamin)

Die Mischung in die heiße Schokomilch einrühren und unter Rühren einmal aufkochen.

¼ L Milch

Ca. ¾ der gerösteten Mandeln unterrühren und alles in eine Schüssel geben zum Abkühlen.

Zu dem fertigen Pudding gibt es noch eine Schlagsahne-Auflage (vgl. [Foto oben](#)):

1 Becher süße Sahne

1 EL Zucker

1 Schuß Kirschwasser

zusammen zu [Schlagsahne schlagen](#)

Auf die Schlagsahne kann man dann noch die übrigen gerösteten Mandel-Stückchen streuen.