

## Schokoladenpudding - nach Omas Rezept



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Jeder kennt diese Leckereien aus der Kindheit, die nur die Mama oder Oma so lecker kochen oder backen konnten. Heutzutage soll alles schnell gehen, selbst der heißgeliebte Nachtschisch wird nicht mehr selbstgemacht, im Grunde genommen sieht es dann folgendermaßen aus: Tütchen aufreißen - Schokoladenpuddingpulver in kalte Milch geben, umrühren - **fertig**.

Dabei ist vielen gar nicht bewusst, wie einfach es ist einen Schokoladenpudding selbst zu machen, welcher einen geschmacklich wieder zurück in die Kindheit versetzt.

Zudem enthält er keine Zusatzstoffe wie Farbstoffe, Aromastoffe etc. und ist mit einer guten Zartbitterschokolade mit 50 % Kakaoanteil unübertroffen schokoladig und ein prima „Seelentröster“.

## Zutaten

- 100 g Zartbitterschokolade, gebröckelt
- 2 El Kakaopulver
- 1 Vanilleschote oder Vanillin Zucker
- 2 El Baileys
- Bio Orangensaft
- 500 ml Milch
- 35 g Speisestärke
- 50 g Zucker
- 100 ml geschlagene Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kakaopulver, den Zucker und die Speisestärke mit 5 El kalter Milch glatt verrühren. Die Milch mit der Schokolade und dem Vanillemark erhitzen, die Schokolade zerfallen, auflösen. Kurz vor dem Kochen , die Speisestärke - Kakaomischung einfließen lassen, einmal aufkochen, lauwarm abkühlen und die Schlagsahne unterheben, (Etwas für die Garnitur zurück lassen) abfüllen, ev. in Förmchen portionieren, gut durchkühlen lassen

**Rezeptart:** Desserts, Sonstiges **Zutaten:**Kakaopulver, Milch, Sahne, Schokolade, Vanilleschote, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladenpudding-omas-rezept/>