

# Schokoladenpudding

## Zutaten | 4 Portionen

500 ml	Milch
40 g	Speisestärke
20 g	Kakaopulver
40 g	Zucker
10 g	Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Von der Milch 4-5 EL abnehmen und damit die Speisestärke und das Kakaopulver anrühren.
- Die restliche Milch in einen mit kaltem Wasser ausgespülten Topf geben, Zucker einstreuen und alles zum Kochen bringen, dabei nicht umrühren!
- Wenn die Milch hochsteigt, das angerührte Puddingpulver einrühren und den Pudding aufkochen lassen.
- 10 g Zartbitterschokolade fein hacken und im dem Pudding auflösen.
- Alles in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet, und den Schokoladenpudding abkühlen lassen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
124 kcal	4 g	18,5 g	43,7 g	105 mg