

Schokopudding (so richtig echter)

Zutaten für 8 Portionen:

- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 3 EL Kakaopulver
- 3 EL Speisestärke
- 1/4 TL Salz
- 250 ml Sahne
- 3 große Eigelbe
- 600 ml Milch
- 80 g Zucker

Zubereitung:

- Schokolade klein hacken.
- Kakaopulver, Speisestärke und Salz in einem Topf vermengen. Langsam die Sahne hinzugeben bis eine glatte Masse entsteht.
- Die Eigelbe hinzugeben.
- Milch und Zucker in einem extra Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Jetzt das Milch-Zucker-Gemisch zum Köcheln bringen.
- Dann den Großteil der Milch zu der Sahne-Ei-Masse hinzugeben und so lange rühren, bis alle Komponenten gut vermischt sind. Dann die Mischung zurück in den Topf zur restlichen Milch geben.
- Den Pudding nun zum Kochen bringen.
- Wenn der Pudding Blasen schlägt, zwei Minuten unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen.
- Danach von der Herdplatte entfernen und die klein gehackte Schokolade unterheben, bis sie komplett geschmolzen ist.