

# Schokopudding (4 Portionen) · ca. 15 Min. + 2 Std. Kühlen

*Schokoladenpudding ohne Tüte – nur Milch, Speisestärke, Kakao und Zucker.*

|                                        |                              |                                                                                          |                                                                                                             |                          |                                                        |                              |
|----------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------|
| 400 ml Milch                           | in einem Topf<br>aufkochen   | Topf kurz vom Herd<br>nehmen,<br>Kakaomischung mit<br>dem Schneebesen<br>zügig einrühren | zurück auf den<br>Herd, unter<br>ständigem Rühren<br>1–2 Min. sprudelnd<br>kochen lassen, bis er<br>andickt | in 4 Schälchen<br>füllen | Frischhaltefolie<br>direkt auf die<br>Oberfläche legen | mind. 2 Std. kalt<br>stellen |
| 100 ml Milch (kalt)                    | klümpchenfrei<br>glattrühren |                                                                                          |                                                                                                             |                          |                                                        |                              |
| 40 g Speisestärke                      |                              |                                                                                          |                                                                                                             |                          |                                                        |                              |
| 30 g Kakaopulver (ungesüßt, Backkakao) |                              |                                                                                          |                                                                                                             |                          |                                                        |                              |
| 60 g Zucker                            |                              |                                                                                          |                                                                                                             |                          |                                                        |                              |

## Tipps

- Merkverhältnis pro ½ Liter Milch – 40 g Stärke, 30 g Kakao, 60 g Zucker. Das lässt sich beliebig skalieren, für 8 Portionen einfach alles verdoppeln.
- Die Stärke muss richtig aufkochen, sonst wird der Pudding nicht fest und schmeckt mehlig. Ständig rühren und dabei über den Topfboden kratzen, damit nichts anbrennt.
- Fester Pudding zum Stürzen – 50 g Stärke nehmen. Cremiger – 35 g.
- Wer gesüßten Trinkkakao (z. B. Kaba) statt Backkakao nimmt, verdoppelt die Kakaomenge auf 60 g und lässt den Zucker fast ganz weg.
- Die Folie direkt auf dem Pudding verhindert die Haut. Wer die Haut mag, lässt sie weg.