

Schokopudding

Für ein Dessert aus der Lieblingsschokolade oder gut zum Verwerten von Weihnachts- und Osterschokoladenresten.



4-6 Portionen

Zutaten

100g Schokolade

4EL Speisestärke (z.B. Maizena oder Epifin)

5dl Milch

Zubereitung

Speisestärke und etwas Milch in einer Pfanne gut verrühren.

Die übrige Milch dazu geben und aufkochen lassen. **Dabei immer rühren.**

Wenn die Milch kocht noch etwas weiter rühren bis die Creme dick wird.

Die Pfanne vom Herd nehmen und die Schokolade in Stückchen dazu geben.
verrühren bis alles geschmolzen ist.

In Puddingförmchen oder eine Schüssel füllen. Auskühlen lassen und vor dem Servieren garnieren.