

Selbstgemachter Schokopudding

Schokopudding isst fast jeder gerne. Die meisten kennen allerdings nur den fertigen Schokoladenpudding oder gekauftes Puddingpulver. Dabei ist es ganz einfach sein eigenes Puddingpulver herzustellen. Das ist nicht nur günstiger, sondern kommt auch ganz ohne Zusatzstoffe und Aromen aus. Ihr braucht:

- 500 ml Milch
- 40 g Speisestärke
- 20 g Zucker
- 1-2 EL Kakaopulver



1. Zuerst füllt ihr 500ml Milch in einen Kochtopf. Behaltet aber noch ein paar Esslöffel Milch im Messbecher.



2. Füllt die Speisestärke, den Zucker und das Kakaopulver zu der kleinen Menge Milch in den Messbecher und verrührt alles gut. Ergänzt noch ein paar Esslöffel Milch, wenn sich die anderen Zutaten nicht gut auflösen. Rührt solange, bis ihr keine Klümpchen mehr habt.



3. Dann bringt ihr die restliche Milch zum Kochen. Rührt dabei immer wieder um, damit sie nicht überkocht.

4. Wenn die Milch kocht, nehmt ihr den Topf kurz vom Herd und rührt den Inhalt des Messbechers unter. Dann lasst ihr alles zusammen noch mal kurz aufkochen.

Tipp: Für Vanillepudding ersetzt ihr das Kakaopulver durch das Mark einer Vanilleschote oder Vanillearoma. Auch Kokosraspeln, Zitronenschale mit einem Spritzer Zitronensaft oder gemahlene Nüsse anstelle des Kakaopulvers ergeben einen leckeren Pudding.



5. Lasst den Pudding etwas auskühlen. Wer mag, kann noch Schokostreusel ergänzen.

Tipp: Ihr könnt ganz einfach euer selbstgemachtes Puddingpulver auf Vorrat herstellen, indem ihr Speisestärke und Zucker in den oben genannten Mengen vermischt und in einem gut verschlossenen Glas aufbewahrt.

