

Schokoladen-Pudding mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

4 EL Zucker	1 EL Stärkemehl	1 TL Speisestärke
1 EL dunkles Kakaopulver	1 Ei	450 ml Milch
100 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote	

125 Milliliter Milch in einem Topf erhitzen. Anschließend 125 Milliliter Milch mit zwei Esslöffeln Zucker, dem Stärkemehl und dem Kakaopulver verrühren und zur heißen Milch in den Topf geben. Den Pudding unter Rühren aufkochen und noch warm in Förmchen geben. Danach abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die restliche Milch, den restlichen Zucker und das Vanillemark in einem Topf aufkochen. Das Ei kurz aufschlagen. Anschließend die Speisestärke und Sahne dazugeben und alles kurz aufschlagen. Danach die Sahne-Ei-Mischung in die kochende Vanillemilch einrühren und erneut kurz aufkochen. Den Schokoladenpudding mit der Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Julian Lorenz am 02. Mai 2014