

# Amaretto-Schokoladen-Pudding mit gebrannten Salz-Mandeln

**Für zwei Personen:**

**Für den Pudding:**

100 g Zartbitterschokolade    300 ml Milch    25 g Butter  
1 EL Mehl                            2 EL Zucker    100 ml Amaretto

**Für die Salzmandeln:**

50 g ungeschälte Mandeln    50 g Zucker    1-4 TL Salz

**Für den Pudding:**

Die Milch in einen Topf geben. Mehl und Zucker dazugeben und verrühren. Alles aufkochen lassen und Butter dazugeben. Schokolade hacken und in der warmen Milch schmelzen lassen. Amaretto hinzugeben und zu einem Pudding einkochen.

**Für die Salzmandeln:**

Zucker, Salz und 20 ml Wasser aufkochen und kurz einkochen lassen.  
Mandeln dazugeben und so lange kochen lassen, bis sich Blasen bilden.  
Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.  
Das Dessert in Schüsseln anrichten und servieren.

Malin Veith am 11. Juni 2020