

# Schokoladen-Pudding

## Für 4 Personen

100 g Zartbitter-Schokolade (80%) 500 g Sahne 50 g Zucker  
6 Eigelbe

Schokolade grob hacken, in eine Schüssel geben, über dem heißen Wasserbad schmelzen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen.

In einem Topf die Sahne und Zucker mischen und unter Rühren aufkochen. Sobald die Sahne kocht, den Topf vom Herd ziehen, den Herd auf Stufe 1 herunterschalten.

Die Eigelbe in einer Schüssel mit den Schneebesen verquirlen, 3 EL der heißen Sahne untermischen, dann sofort die verquirlten Eigelbe mit einem Schneebesen unter die übrige heiße Sahne rühren. Den Topf wieder auf die heiße, auf Stufe 1 gestellte Herdplatte stellen. Solange weitermischen, bis die Flüssigkeit beginnt, dicklich zu werden. Zuletzt die flüssige Schokolade untermischen.

Den Topf mit dem Pudding auf Stufe 1 oder am Herdrand 5 Minuten stehen lassen, bis der Pudding vollständig angebackt ist.

Pudding in Portionsschälchen abfüllen und abkühlen lassen.

Rainer Klutsch am 02. April 2024