

Schokoladen-Pudding

Für 4 Personen:

500 ml Milch 2 Eigelb 60 g Zucker
25 g Speisestärke 120 g dunkle Kuvertüre

Förmchen vorbereiten und mit kaltem Wasser ausspülen. Zwei Drittel der Milch mit Zucker aufkochen. Übrige Milch mit Stärke und den Eidottern gut verrühren, in die kochende Milch gießen und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze ca. 1 Minute köcheln lassen. Mischung vom Herd nehmen und die klein geschnittene Kuvertüre rasch einrühren. Pudding in die vorbereiteten Förmchen füllen und zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

NN