



Schoko-Pudding oder weihnachtlicher Chai-Pudding

www.organisation-mit-sabine.de

Portionsgröße: 2 | **Arbeitszeit:** 10 Min. | **Kochzeit:** 10 Min.

Zutaten

500 g Kuh- oder Pflanzen-Milch
35 g Speisestärke (ohne Eigelb 40 g)
30 - 50 g Zucker, Xylit, etc.
15 g Kakaopulver
evtl. 1 - 2 Eigelb

Sahnepudding: Einen Teil der Milch durch Sahne ersetzen (zum Beispiel 50/50). Oder Schlagsahne steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben.

Zubereitung

Einen kleinen Teil der Milch wegnehmen. Speisestärke, Zucker und Geschmackszutaten vermischen und in die abgenommene Milch rühren, evtl. Eigelb dazu mischen (=Puddingmix). Den Rest der Milch aufkochen. Wenn die Milch kocht, den Puddingmix mit einem Schneebesen einrühren und kurz aufkochen. Warm oder kalt genießen.

Zubereitung im Thermomix - Pudding:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 7 Minuten/90°C/Stufe 3 mit Rühraufsatz kochen. Warm oder kalt genießen.

Notizen

Weihnachtlicher Chai-Pudding:

Ersetzen Sie 50 g Milch durch 50 g Chai-Sirup. (Zucker reduzieren, da im Sirup ja bereits Zucker enthalten ist)