

Beste und leckerste Schokopudding selbst gemacht ohne Chemie oder Tüte

Zutaten:

1 Liter Milch

3 EL Zucker oder 4 EL Birkenzucker

4 EL Kakaopulver, mindestens 70%

1 Vanilleschote

40 g Speisestärke

Zubereitung:

Gießen Sie 750 ml Milch in einen Topf und stellen diesen auf den Herd

Holen Sie dann das Mark aus der Vanilleschote

Den Rest der Milch in eine Schüssel geben und den Zucker, den Kakao, das Vanillemark und die Speisestärke verrühren bis sich alles aufgelöst hat und keine Klumpen mehr vorhanden sind.

In dem Moment wo die Milch anfängt zu kochen, den Kopf vom Herd nehmen und alle Zutaten aus der Schüssel in der Milch verrühren bis dies andickt.

Nun den fertigen Schokopudding abkühlen lassen und genießen.

Probieren Sie dazu doch mal unsere selbstgemachte Vanillesoße.

Tipp: Servieren Sie den Pudding mit Vanillesoße und obendrauf geben Sie eine Handvoll Granatapfelkerne. Sie bekommen eine Geschmacksexplosion. Das Herbe des Schokoladenpudding, die Süße durch die Vanillesoße und die Säure durch den Granatapfel!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen, Ihres Chemiefreien und leckeren Schokoladenpuddings

Einkaufsliste:

[Kakaopulver BIO 1Kg](#)

[1 Kg Birkenzucker Original aus Finnland](#)

