

## Schokopudding - Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Zartbitter-[Schokolade](#)
- 1 [Ei](#) (Größe M)
- 1 Prise [Salz](#)
- 4 EL Zucker
- 30 g Speisestärke
- 10 EL + 400 ml [Milch](#)

## Schokopudding - Schritt für Schritt:



Eischnee macht den Schokopudding besonders luftig, Foto: House of Food / Bauer Food Experts KG

1. Die Schokolade fein hacken. Das [Ei trennen](#). Das Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Dabei nach und nach Salz und 2 EL Zucker einrieseln lassen. Den [Eischnee](#) so lange weiterschlagen, bis der er glänzt.
2. Den restlichen Zucker mit Stärke und 6 EL Milch verrühren. Dann 400 ml Milch aufkochen und die angerührte Stärke unterrühren. Die Milch unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Dann den Topf vom Herd nehmen.
3. Das Eigelb mit 4 EL Milch verquirlen und unter die andgedickte Milch rühren. Die gehackte Schokolade auf die heiße Masse geben, anschlmen lassen und gründlich unterrühren bis sie vollständig geschmolzen ist. Nun den Eischnee unter den Pudding heben. Den Schokopudding in Gläser oder Schälchen füllen und abkühlen lassen.

**Extra-Tipp:** Den Schokopudding mit etwas Zucker bestreuen oder mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.

## Schokopudding ohne Ei

Das Eigelb sorgt für Cremigkeit, der Eischnee macht den Schokopudding locker und fluffig. Wer beim Puddingkochen auf die Zugabe von Ei verzichten möchte oder muss, kann es aber auch einfach weglassen. Das Rezept gelingt nämlich auch ohne. Damit der Schokopudding trotzdem schön cremig wird, kannst du einen Teil der Milch durch Sahne ersetzen.

### Als fruchtige Zugabe:

frische Birnen oder Beerenfrüchte, je nach Jahreszeit

*zusammengestellt und gekocht von Anke und Achim Habicht*



[www.futurica.de](http://www.futurica.de)