SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Schokopudding mit Kakaopulver – Cremig, einfach & selbst gemacht

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Zutaten für den Schokopudding:

1.5 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

20 g Zucker

15 g Speisestärke

1 Packet(e) Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

250 ml Milch oder eine pflanzliche Alternative

Optional: Beeren und Schokodrops zum garnieren

Zutaten für den Vanille-Schokopudding:

80 g Blömboom White Hot Chocolate Drops

250 ml Milch oder eine pflanzliche Alternative

15 g Speisestärke

1 Packet(e) Vanillezucker

Zucker oder andere Süßungsmittel nach Bedarf

Optional: Beeren und Schokodrops zum garnieren

Zubereitung des Schokopuddings:

1.**Trockene Zutaten vermengen:**

In einem kleinen Topf Kakaopulver, Zucker, Speisestärke, Vanillezucker und Salz mischen. Etwa 4–5 EL der kalten Milch zugeben und alles zu einer glatten Paste verrühren.

2.**Milch einrühren & aufkochen:**

Die restliche Milch unter Rühren dazugießen und alles auf mittlerer Hitze langsam erhitzen. Dabei ständig rühren, damit sich nichts am Topfboden absetzt.

3.**Andicken lassen:**

Sobald die Masse aufkocht, beginnt sie zu binden. Weitere 1–2 Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis der Pudding cremig dick wird.

4.**Servieren:**

Den Pudding in Schälchen oder Gläser füllen. Nach Belieben warm genießen oder abgedeckt im Kühlschrank erkalten lassen. Optional mit Schokoraspeln oder Sahne garnieren.

Zubereitung des Vanillepuddings:

1.**Trockene Zutaten vermengen:**

In einem kleinen Topf etwas Zucker, Speisestärke, Vanillezucker und Salz mischen. Etwa 4–5 EL der kalten Milch zugeben und alles zu einer glatten Paste verrühren.

Tipp: Da die White Hot Chocolate Drops süßer als der Pure Cocoa sind, empfehlen wir, weniger Zucker zu verwenden.

2.**Milch zugeben & erhitzen:**

Die restliche Milch dazugeben, gut verrühren und auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

3.**White Chocolate Drops schmelzen:**

Sobald der Pudding andickt und kocht, die Hitze reduzieren. Nun die White Hot Chocolate Drops einrühren und unter Rühren vollständig schmelzen lassen, bis die Masse glatt und cremig ist.

4.**Abfüllen & servieren:**

Den fertigen weißen Pudding in Gläser oder Schälchen füllen. Warm genießen oder abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen. Optional mit Kokos, Beeren oder Kekscrunch servieren.