



Leges Schoko-Pudding aus Süßkartoffeln 🍫❤️🍌

350 g geschälte Süßkartoffel
115 g Banane
400 ml Milch
25 g Backkakao
150 g Zartbitter Schokolade

Schnippeln: Lass dir von einem Erwachsenen helfen und schneide die Süßkartoffel und die Banane in kleine Würfel.



Kochen: Die Würfel kommen in einen Topf mit Milch. Lasst sie darin kochen, bis sie ganz weich sind. Nicht wundern: Das dauert ein bisschen.

Du kannst den Pudding gleich essen oder noch etwas in den Kühlschrank stellen, damit er schön kühl wird.

Abgießen: Wenn die Süßkartoffel weich ist, kommt sie aus der Milch. Die Milch nicht wegschütten – die brauchen wir später noch!

Mixen: Jetzt kommt die weiche Süßkartoffel, die kleingeschnittene Banane, Backkakao und die dunkle Schokolade in einen Mixer. Alles gut zerkleinern, bis es ganz fein und cremig ist.

Verdünnen: Wenn die Masse zu dick ist, einfach etwas von der Milch dazugeben – so viel, bis es wie ein leckerer Schokopudding aussieht.

Fertig! 😊