

Schokoladenpudding mit Vanillesoße und Kirschsaff

Die Zutaten

Für den Pudding

- 150 Gramm Butter
- 100 Gramm Mehl
- 50 Gramm Zucker
- 125 Gramm geriebene Schokolade
- 1 Prise
- 5 Eier

Für die Vanillesoße

- 200 Milliliter Sahne
- 150 Milliliter Milch
- Vanillezucker
- 1 Esslöffel Zucker
- 12 Gramm Speisestärke
- 1 Eigelb

Für den Kirschsaff

- 1 Glas Kirschen
- 1 Stange Zimt
- 4 - 5 Nelken

Schokoladenpudding mit Vanillesoße und Kirschsafft

So geht's

Schokoladenpudding

1. Lasst in einem Topf die Butter schmelzen.
2. Gebt das Mehl hinein, dann Zucker, Schokolade, Vanillezucker und Salz.
3. Rührt die Masse mit der Milch auf niedriger Stufe zu einem glatten, dicklichen Teig und lasst die Masse kalt werden.
4. Eigelb und Eiweiß trennen. Wenn die Masse abgekühlt ist, rührt das Eigelb gut hinein.
5. Dann das Eiweiß steif schlagen und in die kalte Masse unterheben.
6. Streicht eine Form zu zwei Dritteln gut mit Butter ein und streut sie mit Zucker aus. Hier kommt jetzt die Puddingmasse hinein.
7. Schließt die Form mit einem Deckel und lasst den Pudding etwa 70 Minuten im Wasserbad langsam kochen.

Fertig ist der Pudding. Weiter geht's mit der Vanillesoße.

1. Nehmt zwei Esslöffel von der Milch und rührt sie mit dem Vanillezucker, dem Zucker und der Stärke zu einer Masse. Achtet darauf, dass sich keine Klümpchen bilden.
2. Die restliche Milch kocht ihr zusammen mit der Sahne auf. Wenn das Milch-Sahnegemisch kocht, den Topf vom Herd nehmen und die vorher angerührte Masse unter ständigem Rühren zufügen.
3. Wenn alles gut vermischt ist, wird das Eigelb zugegeben und noch einmal kräftig gerührt.
4. Dann kommt der Topf zurück auf den Herd und wird gekocht, bis die Masse eindickt. Hat die Soße die richtige Konsistenz erreicht, nehmt sie vom Herd und lasst sie abkühlen.

Schokoladenpudding mit Vanillesoße und Kirschsafft

Fehlt nur noch der Kirschsafft

1. Die Kirschen mit der Flüssigkeit aus dem Glas in einen Topf gegeben.
2. Die Zimtstange und die Nelken zugeben und alles etwa 10 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen.
3. Wenn alles etwas abgekühlt ist, nehmt die Zimtstange und die Nelken raus und gebt das entstandene Mus in ein Tuch und presst den Saft so aus.
4. Nun könnt ihr den Saft mit Wasser vermischen und trinken.