



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.



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

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

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! 😊