Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Hausgemachter Pralinen-Pudding mit Schokosahne

Der Pudding mit dem Extrakick…

Hausgemachter Pudding erhält durch echte Schokolade einen traumhaft intensiven Geschmack. Nicht zu vergleichen mit dem Pudding aus der Tüte.

Bei besonderen Anlässen nehme ich auch gerne aromatische Edelbitterpralinen oder Trüffel. Das hebt den Puddinggenuss auf eine ganz besondere Ebene. Zum Süßen verwende ich Honig, weil ich den Honiggeschmack liebe.

Das perfekte Rezept für verregnete, kalte Herbsttage. Mit einer heißen Tasse Kakao schmeckt der Pralinen-Pudding dann besonders gut. Verknüpft mit Kindheitserinnerungen ist er eine echte Leibspeise.

Hier die heutige Rezeptur für „**Hausgemachter Pralinen-Pudding mit Schokosahne“:**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 2 EL Speisestärke
- 1-2 EL Honig (oder brauner Zucker)
- 1 EL Kakaopulver
- 100 g Pralinen (edelbitter), grob zerkleinert
- 150 g Sahne, steif geschlagen
- 3-4 EL Schokoladenspäne

Zubereitung

Stärke in 50 ml Milch verrühren.

In einem Topf 350 ml Milch, 100 ml Sahne, Kakaopulver und Honig (oder braunen Zucker) aufkochen.

Das Milch-Stärkegemisch mit einem Schneebesen einrühren und 1-2 Minuten unter ständigem Rühren kochen bis es andickt.

Topf beiseitestellen und die zerkleinerten Pralinenstückchen einrühren, bis sich diese komplett aufgelöst haben.

In Glasschalen abfüllen und abkühlen lassen.

Tipp: Damit sich keine Puddinghaut bildet, kann Klarsichtfolie über die Schälchen gespannt werden.

Zum Servieren die steif geschlagenen Sahne mit Schokoladenspänen verrühren und auf den Pudding verteilen.