

# SCHOKOLADENPUDDING

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 120 g Bitterschokolade
- 50 g Stärke
- 80 g Zucker
- 1/2 l Milch
- 1 Vanilleschote
- 1 Eigelb
- 50 ml Schokolikör

## Dekoration:

- etwas Schlagobers / Schlagsahne
- Cocktailkirschen
- Zitronenmelisse

## Zubereitung:

Eigelb und Likör verrühren, das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote und den Zucker mit dem Handmixer untermischen. Stärke mit einigen EL von der Milch in einer anderen Schüssel glattrühren. Schokolade in Stücke brechen. Die restliche Milch erhitzen, Schokolade dazugeben und schmelzen lassen. Wenn die Schokolade zergangen ist, die glattgerührte Stärke zur Schokomilch geben. Unter ständigem Rühren bei schwacher Temperatur eindicken lassen. Danach vom Herd nehmen etwas abkühlen lassen und die Ei-Zuckermischung untermischen. In Dessertschalen füllen und kaltstellen. Mit einem Tupfer Schlagsahne, einer Cocktailkirsche und einem Stück Zitronenmelisse garniert servieren.