Schokopudding (4 Portionen) · ca. 15 Min. + 2 Std. Kühlen

Schokoladenpudding ohne Tüte – nur Milch, Speisestärke, Kakao und Zucker.

<table>
<tr><td>400 ml Milch</td><td>in einem Topf aufkochen</td><td rowspan="5">Topf kurz vom Herd nehmen, Kakaomischung mit dem Schneebesen zügig einrühren</td><td rowspan="5">zurück auf den Herd, unter ständigem Rühren 1–2 Min. sprudelnd kochen lassen, bis er andickt</td><td rowspan="5">in 4 Schälchen füllen</td><td rowspan="5">Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen</td><td rowspan="5">mind. 2 Std. kalt stellen</td></tr>
<tr><td>100 ml Milch (kalt)</td><td rowspan="4">klümpchenfrei glattrühren</td></tr>
<tr><td>40 g Speisestärke</td></tr>
<tr><td>30 g Kakaopulver (ungesüßt, Backkakao)</td></tr>
<tr><td>60 g Zucker</td></tr>
</table>

Tipps

- Merkverhältnis pro ½ Liter Milch – 40 g Stärke, 30 g Kakao, 60 g Zucker. Das lässt sich beliebig skalieren, für 8 Portionen einfach alles verdoppeln.
- Die Stärke muss richtig aufkochen, sonst wird der Pudding nicht fest und schmeckt mehlig. Ständig rühren und dabei über den Topfboden kratzen, damit nichts anbrennt.
- Fester Pudding zum Stürzen – 50 g Stärke nehmen. Cremiger – 35 g.
- Wer gesüßten Trinkkakao (z. B. Kaba) statt Backkakao nimmt, verdoppelt die Kakaomenge auf 60 g und lässt den Zucker fast ganz weg.
- Die Folie direkt auf dem Pudding verhindert die Haut. Wer die Haut mag, lässt sie weg.