Vanillepudding & Schokopudding

Kuchen & Desserts · 4 Portionen · Arbeitszeit 2 Min. · Gesamtzeit 10 Min. + Kühlzeit

Rezept online

ZUTATEN

Vanillepudding

- 500 g Milch
- 60 g Zucker
- 40 g Speisestärke
- 1 Eigelb (optional, für die Farbe)
- Mark ½ Vanilleschote oder 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für Schokopudding zusätzlich

- 50 g Zartbitterschokolade, in Stücken
- 20 g Kakaopulver und 10 g Zucker mehr

ZUBEREITUNG

1. Vanillepudding: Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **7 Min./90°C/Stufe 3** kochen.
2. Schokopudding: Zuerst die Schokolade **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern, dann die Puddingzutaten plus Kakao und Zucker zugeben und **7 Min./90°C/Stufe 3** kochen.
3. In Schälchen füllen. Damit sich keine Haut bildet, Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen. Abkühlen lassen.

> **Tipp:** Schmeckt warm und kalt. Mit Beeren oder Vanillesauce servieren.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/