

Kuh-nter bunter Pudding



8 Portionen

Zutaten

Für den Schokopudding: 500 ml Milch, 80 g Zucker, 20 g Zartbitter-Schokolade, 1 Eigelb, 40 g Speisestärke, 2 EL Backkakao

Für den Vanillepudding: 500 ml Milch, 40 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Vanilleschote oder 1 TL Vanilleextrakt, 2 Eigelb, 25 g Speisestärke

Utensilien

Waage, Rührschüssel, Schneebesen, Topf



Zubereitung

- 1 Für den Schokopudding 350 ml Milch mit Zucker, Backkakao, Eigelb und Speisestärke verrühren. Die restlichen 150 ml Milch in einem Topf aufkochen.
- 2 Wenn die Milch kocht, die Milchmischung aus Schritt 1 mit dem Schneebesen unterrühren und die Mischung kurz aufkochen lassen. Schokolade in kleine Stücke hacken und unterrühren, bis sie komplett aufgelöst ist.
- 3 Topf vom Herd nehmen und den Puding abkühlen lassen.
- 4 Für den Vanillepudding 200 ml Milch mit Vanillezucker, Zucker, den Eigelben und der Stärke glattrühren. Die restliche Milch (300 ml) in einem Topf aufkochen.
- 5 Vanilleschote auskratzen und das Mark zur warmen Milch geben, oder fertigen Vanilleextrakt hinzufügen.
- 6 Wenn die Milch im Topf kocht, die Milchmischung langsam unter ständigem Rühren einfließen lassen, kurz aufkochen.
- 7 Nun abwechselnd Vanille und Schokopudding in ein Glas oder eine gläserne Schale geben, sodass die Optik Kuhflecken ähnelt. und als Dessert genießen.

Tipp:
Falls es schnell gehen muss, verwende fertiges Puddingpulver

