



Rezept für

Schokopudding mit Double Chocolate Cookies Crumble

IDEAL ALS: Nachspeise oder einfach mal zwischendurch

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten

ZUTATEN:

Für 4 Portionen:

- 60 g Schokolade (sehr lecker mit Zartbitter)
 - 500 ml Milch
 - 2 EL Stärke
 - 2 EL Zucker
 - 5 Double Chocolate Cookies
-

ZUBEREITUNG:

SCHRITT 1:

Cookies zerbröseln. Das geht am besten indem man sie in einen Frischhaltbeutel gibt und mit dem Nudelholz grob zerkleinert.

SCHRITT 2:

Schokolade grob hacken. Etwas Schokolade für die Deko beiseite geben. Den Rest mit 2/3 der Milch in einem Topf aufkochen. Unter ständigem Rühren die Schokolade schmelzen.

SCHRITT 3:

Die restliche Milch mit der Stärke und dem Zucker mit einem Schneebesen verrühren.

SCHRITT 4:

Die Mischung mit dem Schneebesen unter die Schokoladenmilch rühren und aufkochen lassen. Rühren, bis die Masse dickflüssig wird.

SCHRITT 5:

Glasschüsselchen herrichten. Eine Schicht Pudding einfüllen, dann eine Schicht Cookies Crumbles in die Schüsselchen schichten. Mit einer Schicht Pudding schließen und das Ganze mit Cookies Crumbles und gehackter Schokolade bestreuen. Etwas abkühlen lassen und fertig!