

**Rainer Klutsch
Schokoladenpudding****Dienstag, 2. April 2024
Rezept für 4 Personen**

Dauer: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel

Süßes & Kuchen

Zutaten:

100 g	Zartbitter-Schokolade (80% Kakaoanteil)
500 g	Sahne
50 g	Zucker
6	Eigelbe

Zubereitung:

1. Schokolade grob hacken, in eine Schüssel geben, über dem heißen Wasserbad schmelzen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen.
2. In einem Topf die Sahne und Zucker mischen und unter Rühren aufkochen. Sobald die Sahne kocht, den Topf vom Herd ziehen, den Herd auf Stufe 1 herunterschalten.
3. Die Eigelbe in einer Schüssel mit den Schneebesen verquirlen, 3 EL der heißen Sahne unterrühren, dann sofort die verquirlten Eigelbe mit einem Schneebesen unter die übrige heiße Sahne rühren.
4. Den Topf wieder auf die heiße, auf Stufe 1 gestellte Herdplatte stellen. Solange weiterrühren, bis die Flüssigkeit beginnt, dicklich zu werden. Zuletzt die flüssige Schokolade unterrühren.
5. Den Topf mit dem Pudding auf Stufe 1 oder am Herdrand 5 Minuten stehen lassen, bis der Pudding vollständig angedickt ist.
6. Pudding in Portionsschälchen abfüllen und auskühlen lassen.

Pro Portion: 660 kcal/ 2770 kJ
28 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 57 g Fett