

# Pudding Schokoladenstreusel

mit



Mit viel Schokolade

Normale, frisch zubereitete Puddinge nach dem Grundrezept.

Dieses Mal allerdings verfeinert mit Schokoladenstreusel.

Die Schokoladenstreusel lösen sich in der heißen Puddingmasse teilweise auf. Teilweise bleiben sie aber auch ganz und ergeben somit beim Essen auch ein kleines Knuspererlebnis.

Außerdem werden die Puddinge natürlich vor dem Servieren mit Schokoladenstreusel garniert.



# Pudding mit Schokoladenstreusel



4. Mai 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Dessert](#)

Personen

3

Zubereitungszeit

10 Minuten

Wartezeit

4 Stunden

Gesamtzeit

10 Minuten



# Zutaten

## Für die Puddinge:

- [Grundrezept](#)

## Zusätzlich:

- Einige EL Schokoladenstreusel

# Anleitung

1. Puddinge nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Kurz vor dem Abfüllen der Puddingmasse in kleine Schalen Schokoladenstreusel dazugeben und untermischen.
3. Puddinge einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.
4. Puddinge vor dem Servieren mit Schokoladenstreusel garnieren.
5. Servieren. Guten Appetit!

# Schlagwörter

[Pudding,](#)

[Schokoladenstreusel](#)

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/05/04/pudding-mit-schokoladenstreusel/>