Pudding mit Schokoladenstreusel



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 beleiben 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/