

## Schokopudding – aber richtig!

(für 4 Personen)

### Zutaten

**100g Zartbitterschokolade**  
**2 Eigelbe**  
**4 EL Zucker**  
**½ l Milch 3,5%**  
**40g Speisestärke**  
**1 Vanilleschote**

### Zubereitung

**Schokolade** hacken, raspeln oder in grobe Stücke brechen.

**2 Eier** trennen und die **Eigelbe** in eine Schüssel geben. **Zucker** zugeben und mit Handrührer schön cremig aufschlagen (mit Geduld!)

**1 Tasse der Milch** mit **Speisestärke** verrühren.

**Restliche Milch** in einem Topf vorsichtig erhitzen und die **Schokoladenraspel** darin schmelzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen und Mark und Schote in den Topf dazugeben.

Angerührte Speisestärke-Milch-Mischung angießen und bei mittlerer Hitze dicklich einköcheln.

**Vanilleschote** herausnehmen und den **Topf vom Herd nehmen. Eigelb-Zucker-Creme** unterheben aber NICHT KOCHEN !!! (sonst gerinnt das Ei!)  
Noch etwasiterrühren bis die Masse etwas abgekühlt ist.

Eine 1l-Schüssel ODER 4 Portionsgläser kalt ausspülen und dann die Masse einfüllen.

Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen (1-2h)

**(Sprühsahne)**

Kann mit Vanillesauce, Erdbeeren, Sprühsahne o. ä. serviert werden.