



Special: Spekulatius-Schokopudding

mit Schlagsahne und Erdnüssen



30-40min



2 Personen

Es gibt Schokopudding? Au ja!! Und noch besser: Der schokoladige, cremige Moment der Glückseligkeit wird begleitet von weihnachtlichen Spekulatiusstreuseln, die im Mund so schön knuspern. Ein sprichwörtliches Sahnehäubchen und salzige Erdnüsse sind Elemente, die nur aus einer kulinarischen Wichtelwerkstatt kommen können, denn nach diesem Dessert sind wir vor allem eins: wunschlos glücklich!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 100g holländische Spekulatiuskekse ¹
- 1 Päckchen Kakaopulver
- 2 Päckchen Maisstärke
- 250ml Milch ⁷
- 100g dunkle Schokodrops ⁶
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ⁷
- 40g Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- 2 kleine Töpfe
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Schneebesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Das Rezept reicht als Dessert auch gut für 4 Portionen. 1 Portion hat dann 632kcal.

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1263kcal, Fett 83.5g, Kohlenhydrate 106.6g, Eiweiß 18.7g



1. Kekse zerstoßen



2. Keksboden vorbereiten



3. Pudding kochen



4. Pudding kühlen



5. Erdnüsse hacken



Ca. **1/4 der Keksbrösel** für die **Garnitur** aufbewahren, die **übrigen Keksbrösel** gleichmäßig auf 2 oder 4 Gläser verteilen und mit einem Löffel oder den Fingern sanft andrücken. Bis zur Fertigstellung im Kühlschrank aufbewahren. **Tipp:** Wer mag, kann diesen Schritt überspringen und das **Dessert** später auf schönen Tellern oder Schalen anrichten.

6. Sahne schlagen

Die **Schlagsahne** bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Die **Kekse** in einen Gefrierbeutel geben und mit einer schweren Pfanne oder einem Nudelholz zu kleinen **Bröseln** zerstoßen. 2EL Butter in einem kleinen Topf oder der Mikrowelle schmelzen und die **Keksbrösel** mit 1 Prise Salz untermengen.

Den **Pudding** auf die vorbereiteten Gläser verteilen und 10-15Min. im Kühlschrank abkühlen lassen. **Tipp:** Wer keine **Puddinghaut** mag, deckt die Oberfläche des **Puddings** zuvor mit etwas Frischhaltefolie ab. Wer das Dessert nicht in **Gläsern** vorbereitet, kann den **Pudding** im Topf kalt stellen.

In einem zweiten Topf 30g Zucker, den **Kakao**, **15g Stärke** und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen verrühren. Die **Milch** bei mittlerer Hitze nach und nach unter ständigem Rühren angießen, sodass möglichst keine Klümppchen entstehen. Unter regelmäßigen Rühren aufkochen und ca. 1Min. köcheln, bis der **Pudding** andickt. Vom Herd nehmen und die **Schokodrops** und 1EL Butter unterrühren.