



## Special: Spekulativus-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 Spekulativustreuseln, 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!



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

- 3EL Butter <sup>7</sup>
- 40g Zucker
- Salz

- 2 kleine Töpfe
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Schneebesen

### Kochtipp

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

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



## 1. Kekse zerstoßen



#### 4. Pudding kühlen



## 2. Keksboden vorbereiten

A pile of crushed, golden-brown almond flakes, likely almond meal, is shown on a white surface. The flakes are irregular in shape and size, with a textured, flake-like appearance. The background is a plain, light-colored surface.

## 5. Erdnüsse hacken

### 3. Pudding kochen



## 6. Sahne schlagen

Die **Schlagsahne** mit 1EL Zucker mit einem Handrührgerät steif schlagen. Den **Pudding** nach Belieben mit der **Schlagsahne**, den **übrigen Keksbröseln** und den **Erdnüssen** garnieren und servieren.