



## Special: Spekulatius-Schokopudding

mit Schlagsahne und Erdnüssen



30-40min



3-4 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 <sup>7</sup>
- 200g holländische Spekulatiuskekse <sup>1</sup>
- 1 Packung Butter <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Kakaopulver
- 3 Päckchen Maisstärke
- 500ml Milch <sup>7</sup>
- 200g dunkle Schokodrops <sup>6</sup>
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 70g Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- 2 kleine Töpfe
- Küchenwaage
- Handrührgerät
- 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 8 Portionen. 1 Portion hat dann 544kcal.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1087kcal, Fett 69.1g, Kohlenhydrate 98.5g, Eiweiß 14.6g



1. Kekse zerstoßen



2. Keksboden vorbereiten



3. Pudding kochen



4. Pudding kühlen



5. Erdnüsse hacken

Den **Pudding** auf die vorbereiteten Gläser verteilen und 10-15Min. im Kühlschrank abkühlen lassen. **Tipps:** 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.

Die **Erdnüsse** grob hacken.



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.