



Special: Speklatius-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 Speklatiusstreuseln, 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
- 200g holländische Spekulatiuskekse ¹
- 1 Packung Butter ⁷
- 1 Päckchen Kakaopulver
- 3 Päckchen Maisstärke
- 500ml Milch ⁷
- 200g dunkle Schokodrops ⁶
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

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

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. 3EL Butter in einem kleinen Topf oder der Mikrowelle schmelzen und die **Keksbrösel** mit 1 Prise Salz untermengen.



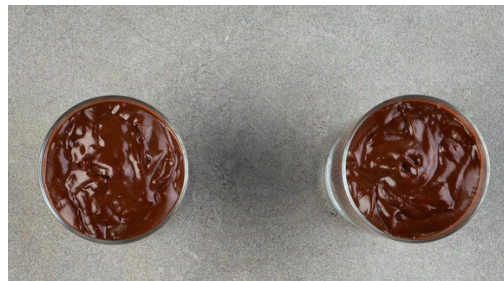
2. Keksboden vorbereiten

Ca. **1/4 der Keksbrösel** für die **Garnitur** aufbewahren, die **übrigen Keksbrösel** gleichmäßig auf 4 oder 8 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.



3. Pudding kochen

In einem zweiten Topf 60g Zucker, den **Kakao**, die **Stärke** und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen verrühren. Die **Milch** bei mittlerer Hitze nach und nach unter ständigem Rühren angießen, sodass möglichst keine Klümpchen entstehen. Unter regelmäßigem Rühren aufkochen und ca. 1Min. köcheln, bis der **Pudding** andickt. Vom Herd nehmen und die **Schokodrops** und 2EL Butter unterrühren.



4. Pudding kühlen

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



5. Erdnüsse hacken

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.