

## Fleckensuppe für Kinder

### Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen  
1 EL Zucker  
750 ml Milch



etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**Und so wird es gemacht:** Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

**1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Hacke die Schokolade grob.

**2. Zubereiten:** Mische das Soßenpulver mit dem Zucker und rühre es nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt. Koche die übrige Milch auf. Nimm sie vom Herd und rühre das angerührte Pulver mit einem Schneebesen ein. Nun koche die Suppe unter Rühren kurz auf.

**3.** Nimm knapp 1/4 von der Vanillesuppe ab. In der übrigen Suppe lässt du die Schokolade schmelzen. Portioniere die Schokosuppe auf tiefe Teller und verteile die Vanillesuppe klecksweise darauf.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 15 g, Kh: 27 g, kJ: 1.146, kcal: 273