

# Beschwipster Schokopudding

Cremiger Schokoladenpudding mit Sahne-Likör als Dessert.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die Puddingform (Inhalt: 600 ml):**

### Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver feinherb Schokolade  
2 geh. EL Zucker  
400 ml Milch  
100 ml Whiskey-Sahne-Likör, z. B.  
Baileys®

Wie bereite ich einen beschwipsten Schokopudding zu?:

### 1 Vorbereiten:

Die Puddingform mit kaltem Wasser ausspülen, abtropfen lassen, aber nicht austrocknen.

### 2 Zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch und Likör aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Pudding in die Form füllen und im Kühlschrank mind. 4 Std., am besten über Nacht, fest werden lassen.

### 3 Die Form auf einen Teller stürzen, den Belüftungsdeckel öffnen und die Form entfernen. Den Pudding nach Wunsch mit Schokoladenspänen dekorieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keine Puddingform haben, einfach den Pudding in einer Schale servieren.