

Schoko-Grießpudding

Cremiger Grießpudding mit Schokolade und Mandarinen - ein leckerer Nachtisch wie bei Oma.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Schoko-Grieß-Pudding:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
750 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Familien-Cremepudding Grieß

Außerdem:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Wie koche ich einen Schoko-Grießpudding?:

① Pudding kochen:

Kuvertüre fein zerkleinern und mit Milch in einen Topf geben, **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Pulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftigiterrühren. Pudding **3 Min.** stehen lassen, dann nochmals durchrühren. Pudding unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.

② Einschichten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Weiße Kuvertüre mit einem Sparschäler raspeln. Schokopudding mit Mandarinen in Dessertgläser einfüllen und mit Kuvertüre verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison das Dessert mit frischen Früchten, z. B. Nektarinen zubereiten.