

Schokoladen-Cantuccini-Pudding

Cremiges Schokodessert mit knusprigen Cantuccini

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines
Schokoladen-Puddingpulver
50 g Zucker (2-3 geh. EL)
500 ml Milch
60 g Cantuccini

Wie koche ich Schoko-Pudding mit Cantuccini?:

1 Pudding kochen:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen lassen.

- 2 Cantuccini zerbröseln, auf Dessertgläser verteilen und Pudding darübergeben. Frischhaltefolie direkt auf die heiße Puddingoberfläche legen, dann bildet sich keine Puddinghaut. Schoko-Pudding bis zum Servieren kühl stellen.