

Schokoladen-Ingwer-Pudding

Ein schokoladiges Dessert mit einem Hauch Ingwer

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade
- 40 g Zucker
- ½ gestr. TL gemahlener Ingwer
- 500 ml Milch

1 Zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker und Ingwer mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Den Pudding in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Puddingform füllen und zum Stürzen mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bevor der Pudding auf eine Platte gestürzt wird, die obere Seite mit Wasser bestreichen. Dann kann man ihn verschieben, falls er nicht genau in der Mitte liegen sollte.