

Schokoladenpudding mit karamellisierten Walnüssen

Eine Schokoladencreme mit knackigen Walnüssen als Sonntagsdessert

etwa 2 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

2 EL Zucker
50 g Walnüsse , gehackt
300 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Chocolateria
Feinherbe Schokolade

1 Vorbereiten:

Zucker und Walnüsse in einer beschichteten Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze karamellisieren und auf einem Teller erkalten lassen.

2 #START-EMPHASIS# Zubereiten: #END-EMPHASIS#:

Milch **sprudelnd** auskochen. Topf vom Herd nehmen. Cremepulver mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftig weiterrühren. Pudding **3 Min.** stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren.

3 Die Hälfte der Walnüsse in eine Glasschale oder Dessertgläser füllen. Den warmen Pudding darauf verteilen und mit den restlichen Walnüssen bestreuen. Pudding warm oder kalt servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Walnüssen können Sie auch Dr. Oetker Mandeln oder Haselnüsse gehackt verwenden.

