

# Schokoladenpudding-Tee

Ein cremiger Schokoladenpudding mit feiner Teenote als Dessert

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 ml Milch  
2 Btl. schwarzer Tee, z. B. Assam  
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer  
Familien-Cremepudding  
Schokolade  
100 g kalte Schlagsahne

## 1 Zubereiten:

Milch mit Teebeuteln in einem Topf sprudelnd aufkochen. Teebeutel entfernen und Pudding mit der heißen Tee-Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding auf etwa 4 Teetassen oder -gläser verteilen und bis zur gewünschten Temperatur abkühlen lassen.

## 2 Verzieren:

Schlagsahne halb steif schlagen und kurz vor dem Servieren auf dem Pudding verteilen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von schwarzem Tee können Sie auch Roibuschtee verwenden.
- Eine Hautbildung vermeiden Sie, wenn Sie Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings legen.