



## Einfacher Schokopudding

### Zutaten für 3 Portionen

1/2l Milch  
100g Schokolade (Vollmilch)  
40g Maizena  
20g Staubzucker

### Zubereitung

375ml der Milch gibst du in einen Topf und bringst diese langsam zum Kochen. Während dessen gibst du die Schokolade und rührst immer wieder um.

Den Rest der Milch verquirlst du mit den 40g Maizena und dem Staubzucker.

Beginnt die Schokolademilch im Topf zu Kochen, gib das Milch-Zucker-Maizena-Gemisch unter ständigem rühren dazu.

Dein Schokopudding wird rasch zu stocken beginnen. Wirft der Schokopudding blasen, drehe den Herd ab und fülle den köstlichen Schokopudding in Gläser oder Schüsserl. Lasse ihn anschließend einige Stunden auskühlen.

Weitere tolle Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/kochen-und-backen/](http://www.martins-web.at/kochen-und-backen/)

### Homepage:

[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

### Instagram:

@martins\_web\_at

### Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

### Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)