

Liebe Köch*innen,

wer kennt es nicht? Ostern und Weihnachten bringen viel Schokolade mit sich. Seien es süße Ostereier, Schokoweihnachtsmänner, Sterne, Lollys oder Osterhasen. Oft liegen sie dann ganz hinten im Süßigkeitenfach und geraten in Vergessenheit. Gerade mit Kindern ist die Lage hier oft eskalativ... Die wohl einfachste Schokoresteverwertung ist Schokopudding. Wie bei Oma, nur ein bisschen schokoladiger. Da haben die kleinen und großen Schokobeschenkten Freude daran. Und noch dazu kehrt etwas Ordnung in die Schokoschublade ein.

Viel Spaß beim schokoladigen Pudding kochen!

Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Packung Puddingpulver Schoko
- 500 ml Pflanzendrink (bevorzugt Mandel oder Milch)
- Übrige Oster- oder Weihnachtsschokolade (zu viel geht eigentlich nicht)
- 2 EL Rohrzucker (außer es befindet sich viel Milchschorle im Schokovorrat – dann reicht die Süße der Milchschorle aus)
- 100 g Haselnüsse, grob gehackt (auch Walnüsse oder Mandeln sind möglich)
- 2 Äpfel, in mundgerechte Stücke geschnitten

Zubereitung

Pudding nach Packungsanweisung zubereiten. Nachdem der Pudding gekocht hat und noch heiß ist, Weihnachtsmänner oder Osterhasen, Eier oder sonstige Schokofreuden, grob zerschlagen oder gehackt hinzufügen und einrühren, bis es eine homogene Masse ist. Die Nüsse hinzufügen und unterrühren. Um Hautbildung zu vermeiden mit Backpapier oder Frischhaltefolie luftdicht abgedeckt auskühlen lassen.
Mit den Äpfeln servieren und sich über das Schokoerlebnis freuen.