

LAKRITZ-SCHMAND PUDDING



ZUTATEN für 4 Portionen

- 130 g Lakritz Drops Filled von Cavendish & Harvey
- 500 ml Milch
- 100 g Vollmilchschokolade, gehackt
- 300 g Schmand
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- 35 g Speisestärke

ZUBEREITUNG

- 300 ml Milch zusammen mit 100 g Lakritz Drops in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen
- Vom Herd nehmen und gehackte Schokolade unterrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist
- Restliche Milch mit Zucker und Speisestärke verrühren
- Schokoladenmilch erwärmen und die Speisestärkemischung einrühren und kurz aufkochen lassen
- Pudding 5 Minuten ruhen lassen und dann nochmals kräftig durchrühren und auf 4 Gläser aufteilen
- Schmand zusammen mit dem Vanillezucker verrühren
- Restliche Lakritz Drops fein mahlen
- Schmand auf die Gläser aufteilen und vor dem Servieren mit gemahlenen Lakritz garnieren

Autor: Patrick Rosenthal