

Urgroßmutter's Sonntagspudding

Für 4-5 Portionen

100 g Schokolade bitter (70 %)
oder Kuvertüre
2 Eigelb
4 El. Zucker
500g Milch
40 g Speisstärke
1 Vanilleschote
Orangenfilets
Weiße Kuvertüre

Speisstärke mit etwas Milch glattrühren.
Schokolade in der restlichen Milch schmelzen
und zum Kochen bringen.

Eigelb mit Zucker und Vanille cremig rühren.
Die kochende Schokomilch mit der Stärke binden,
vom Herd nehmen und Eigelb untermischen.

Nicht mehr kochen lassen.!!

Den Pudding in Glasschälchen füllen
und vor dem Servieren mit Frucht
(Banane) garnieren

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!