

Kleine
Küchenhelden

Lustige Bären-Puddings mit **Kinder SCHOKOLADE**® MILCH-KAKAO

Zutaten:

- 3 EL Kakao
- 1 EL Zucker
- 4 EL Maisstärke
- 1 Prise Salz
- 5 große Eigelb
- 1 TL Vanillearoma
- 600 ml Milch
- 6 Riegel **Kinder SCHOKOLADE**® MILCH-KAKAO (= 75 g)
- 8 helle runde Waffelkekse
- 8 Schokolinsen
- 16 Zucker-Augen
- 16 braune runde Schokokekse

Zubereitung:

1.

Kakaopulver, Zucker, Maisstärke und Salz in einem großen Topf mischen. Eigelb, Vanillearoma und Milch einrühren, bis sie gut vermischt sind. Bei mittlerer Hitze und unter Rühren 5-8 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung eindickt und anfängt, Blasen zu werfen. Ungefähr eine halbe Minute weiterkochen lassen, bis sich auf der ganzen Oberfläche Blasen bilden.

2.

Topf vom Herd nehmen, **Kinder SCHOKOLADE**® MILCH-KAKAO in Stücke schneiden und einrühren, bis sie geschmolzen und die Masse glatt ist. 1 Teelöffel Pudding für die Dekoration zurückstellen. 8 kleine Dessertgläser jeweils zu ca. 2/3 füllen. Für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3.

Bei jeder Portion einen hellen Waffelkeks flach auf den Pudding legen. Mit einem Tupfen des zurückgestellten Puddings die Schokolinsen als Nase auf der Kek-Schnauze befestigen. Direkt über der Schnauze die Zucker-Augen platzieren. Für die Ohren jeweils zwei kleine Schokokekse am oberen Glasrand in den Pudding stecken. Direkt servieren.

Portionen: **8**
Pro Portion: **97 g**
Pro Portion: **201 kcal**

Zubereitungszeit: **ca. 4 Stunden 20 Minuten**
Davon aktiv: **ca. 20 Minuten**