

Kleine
Küchenhelden

Schichtpudding mit Kinder SCHOKOLADE⁺ MILCH - KAKAO

Zutaten:

- 6 Riegel Kinder SCHOKOLADE⁺ (= 75 g)
- 2-3 EL Speisestärke
- 1 EL Kakaopulver
- 1 EL Puderzucker
- 400 ml Milch, 1,5 % Fett
- 60 g Haferkekse

Zubereitung:

1.

3 Riegel Kinder SCHOKOLADE⁺ vierteln (längs und quer halbieren). Übrige Riegel Kinder SCHOKOLADE⁺ grob hacken. Stärke, Kakaopulver und Puderzucker mischen und mit 50 ml Milch verrühren.

2.

Übrige Milch aufkochen, Kakao-Milch-Mischung zugeben und unter Rühren erneut aufkochen. Pudding mit Folie abdecken und ca. 30 Minuten kaltstellen. Haferkekse in einen Gefrierbeutel füllen, fest verschließen und mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerkleinern. Keks-Krümel mit gehackter Kinder SCHOKOLADE⁺ mischen.

3.

Ein Drittel der Keks-Mischung in 6 Dessertgläser verteilen, Hälfte Pudding darüber schichten und Vorgang wiederholen. Schichtpudding mit geviertelter Kinder SCHOKOLADE⁺ und übriger Keks-Mischung garnieren und servieren.

Portionen: 6
Pro Portion: 96 g
Pro Portion: 180 kcal

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Davon aktiv: ca. 20 Minuten