

Kuhflecken-Pudding aus dem Thermomix®



© Kuhflecken-Pudding - Rezepte mit Herz



25 Min. + Wartezeit



leicht



6 Portionen

Monte-Pudding copycat - cremig, schokoladig & einfach unwiderstehlich.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	800 g	Milch
<input type="checkbox"/>	200 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	80 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	50 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	10 g	Backkakao
<input type="checkbox"/>	100 g	Nuss-Nougat-Creme

Zubereitung

1. Milch, Sahne, 60 g Stärke, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und alles 5 Sek./Stufe 10 mixen, herunterschieben. Schmetterling einsetzen und 12 Min./90 °C/Stufe 3 kochen. Schmetterling entfernen. Hälfte des Puddings umfüllen, mit Folie abdecken.
2. Schmetterling wieder einsetzen. Restliche Stärke und Kakao zugeben und 5 Min./90 °C/Stufe 3 kochen. Schmetterling entfernen, Nuss-Nougat-Creme zugeben und 30 Sek./Stufe 5 unterrühren.
3. Hellen und dunklen Pudding esslöffelweise in Gläser geben, sodass eine Kuhfleckenoptik entsteht. Abgedeckt mindestens 4 Std. kalt stellen

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 370 kcal - 6 g E - 20 g F - 40 g KH