

Zackig g'schmackig: Schokoerde-Pudding

Verleiht dem Frühling mit diesem köstlichen Schokoerde-Pudding eine süße Note!



Dafür benötigt ihr: Schokopuddingpulver, Zucker, Milch, dunkle Schokokekse und essbare Gummwürmer.



Vermengt das Schokopuddingpulver mit etwas Zucker und einem Schluck Milch in einer Schüssel.
Rührt kräftig um, bis eine cremige Masse entsteht.



Erhitzt nun die restliche Milch in einem Topf. Lasst euch dabei von einer erwachsenen Person helfen.
Sobald die Milch kocht, könnt ihr die Schokopuddingmischung langsam hinzufügen.



Rührt dabei ständig mit einem Schneebesen um, damit der heiße Pudding nicht anbrennt.



Ist die gewünschte cremige Konsistenz erreicht, schüttet ihr den noch heißen Pudding vorsichtig in einen Becher. Lasst nun den Pudding mindestens eine Stunde im Kühlschrank auskühlen.



In der Zwischenzeit könnt ihr euch um die Schokoerde kümmern. Nehmt dafür ein paar dunkle Schokokekse und entfernt die Creme dazwischen.



Gebt die Kekse in einen Tiefkühlbeutel. Mit einem Teigroller könnt ihr nun eure ganze Energie loswerden. Zerkleinert die Kekse, solange bis sie zu Bröseln geworden sind. Das ist dann eure köstliche "Schokoerde".



Die "Schokoerde" verteilt ihr großzügig auf dem ausgekühlten Pudding.
Natürlich dürfen die bunten Gummwürmer nicht fehlen.



Fertig ist euer köstlicher „Schokoerde-Pudding“!

