

# Schoko-Karamellpudding

## Zutaten

100 g Zartbitterschokolade  
100 ml Milch  
200 ml VERPOORTEN Punsch  
2 Pkg Vanillezucker  
1 Eigelb  
3 EL Zucker  
1 EL Stärke  
1 Eiweiß  
70 g Sahne  
3 EL Amaretto oder Rum  
75 g Spekulatius



## Zubereitung

Schokolade grob hacken. Die Milch, den Vanillezucker und den VERPOORTEN Punsch in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und anschließend vom Herd nehmen. Nun die Schokolade hinzugeben und darin auflösen lassen. Eigelb mit einem Esslöffel Zucker schaumig schlagen. Nun die Schokoladenmischung und die Stärke langsam unter das Eigelb rühren. Alles bei geringer Hitze und stetigem Rühren einmal kurz aufkochen. Eiweiß steif schlagen und unter die etwas abgekühlte Masse ziehen. Die Creme abkühlen lassen und die Sahne anschließend steif schlagen. Diese unter die erkaltete Masse ziehen.

Nun zwei Esslöffel Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit 3 EL Schnaps nach Wahl ablöschen. Den Karamell nun in vier Förmchen geben und den leckeren Schokoladenpudding mit Schuss darauf verteilen. Den Pudding nun mindestens drei Stunden kühl stellen und anschließend die Spekulatius zerbröseln und auf dem Dessert verteilen.

## Leser-Tipp

Statt Spekulatius können auch z.B. Lebkuchen (ohne Oblate) verwendet werden.

[Link zum Rezept: Schoko-Karamellpudding](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de