Schokoladenpudding mit Himbeeren und gerösteten Mandeln

Zeit gesamt 10min

Zubereitungszeit 10min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren, tiefgefroren	200 g
Mandeln, gehobelt	2 EL
Milch	500 ml
Zucker	4 EL
Schokoladenpuddingpulver	37 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, kleine Pfanne, Pürierstab

1. Himbeeren in ein hohes Gefäß geben und leicht antauen lassen. Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne fettfrei goldbraun rösten und anschließend auf einem Teller zum Abkühlen beiseite stellen. Himbeeren fein pürieren und nach Belieben ggf. zusätzlich mit 1EL Zucker süßen.

2. In einer Schüssel 6 EL Milch mit Zucker und Puddingpulver verrühren. In einem Topf restliche Milch aufkochen.

3. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird. Schokoladenpudding auf Schälchen verteilen und mit Himbeerpüree und gerösteten Mandeln servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	186 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	6 g