

Schokoladenpudding

2 Tafeln Schokolade
_ Ltr. Milch
20 g Butter
6 Eier
60 g Zucker
Arrak
Mehl

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. In der Zwischenzeit einen Brandteig herstellen, den Zucker unter den Brandteig mischen. Anschließend Eigelb und die zerlassene Schokolade unterrühren. Arrak nach Geschmack zufügen. Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Pudding nun in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Form geben und eine Stunde im Wasserbad kochen lassen. Nach dem Erkalten stürzen und mit Vanillesauce servieren.

Mhhhhh, köstlich...