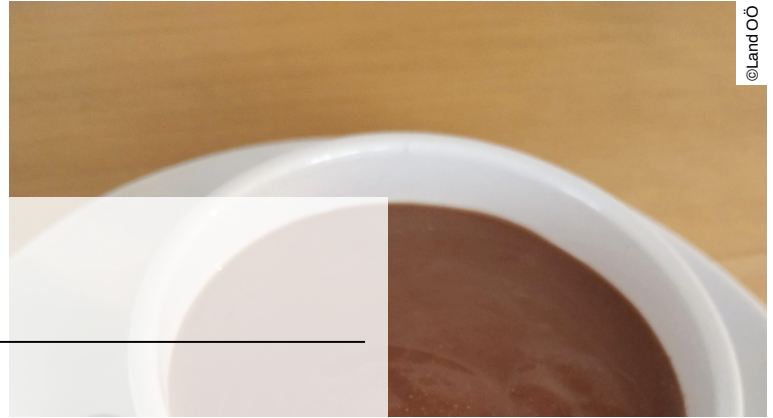


Schokopudding

Mengenangaben für **4 Portionen**



Rezept

Zutaten:

- Milch: 400 ml
- Schokopuddingpulver: 40 g
- ungesüßtes Kakaopulver: 10 g
- Zucker: 24 g
- Skyr: 200 g
- Früchte zum Dekorieren (z.B. Heidelbeeren): 100 g

Zubereitung:

- Milch mit Puddingpulver, Kakaopulver und Zucker nach Packungsanleitung zu einem Schokopudding verarbeiten. Dabei darauf achten, dass sich das Kakaopulver vollständig auflöst und keine Klümpchen entstehen.
- Den Schokopudding anschließend vollständig auskühlen lassen. Den abgekühlten Pudding mit Skyr glatt und cremig verrühren.
- Den fertigen Schoko-Skyr-Pudding in Portionsschalen oder Dessertgläser füllen und bis zur Ausgabe gut gekühlt aufbewahren. Am besten mit Folie abdecken, damit sich keine „Haut“ bildet.
- Vor dem Servieren mit frischen Früchten, z.B. Heidelbeeren, dekorieren.



Nährwerte pro Portion:

Energie	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiss	Ballaststoffe	Salz
167 kcal	4,4 g	2,8 g	21 g	15 g	9,3 g	1,93 g	0,23 g

Allergen(e):

G - Milch