

Lebkuchenpudding



ZUTATEN FÜR CA. 8-12 PORTIONEN

- 200 g dunkle Schokolade (z. B. 90 % Kakaoanteil)
- 1 l Haferdrink
- 20 g Vanillezucker
- 2 EL Lebkuchengewürze (Sternanis, Zimt, Koriander, Nelken, Ingwer, Anis)
- 3 EL Espresso
- 90 g Maizena

ZUBEREITUNG 15 MIN. + ABKÜHLEN CA. 30 MIN.

Schokolade in einen hohen Topf füllen und zum Schmelzen bringen. Milch dazugeben und immer gut mit dem Schwingbesen umrühren. Mit Vanillezucker, Lebkuchengewürzen und Espresso würzen.

In einem Messbecher Maizena mit etwas Wasser mischen und so lange rühren, bis es aufgelöst ist. Anschliessend in die warme Milch einrühren, bis die Masse eindickt. Warm in die Gläser abfüllen und anschliessend draussen oder im Kühlschrank abkühlen lassen.