



In aller Munde
& sehr
beliebt

Herrencreme mal anders

Zutaten

- 1 Pck. Puddingpulver (am besten schmeckt uns die Sorte Dr. Oetker Gala Feiner Bourbon-Vanille-Pudding)
- 500 ml Rosenhofmilch
- 20 g Zucker
- 1 Eigelb
- 250 g Quark (40% Fett)
- 50-100 g Blockschokolade, gehackt (ersatzweise Raspelschokolade Zartbitter)

So wird's gemacht:

- 1 Das Puddingpulver in eine kleine Rührschüssel/Schale geben, etwas Milch darüber gießen, ungefähr die Hälfte des Zuckers und das Eigelb hinzufügen, alles gut verrühren, so dass keine Klumpen entstehen.
- 2 Die übrige Milch mit dem restlichen Zucker in einen Topf füllen. Unter Rühren aufkochen, Herdplatte ausschalten und sofort das angerührte Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren (ca. 3-5 Min.) kochen.
- 3 Topf vom Herd nehmen und Frischhaltefolie direkt auf die heiße Puddingoberfläche legen, so dass keine Luftlöcher darunter erscheinen. Dies verhindert eine Hautbildung auf dem Pudding.
- 4 Pudding abkühlen lassen.
- 5 Quark und Schokolade unter den Pudding rühren.
- 6 Den Pudding in Schälchen füllen und nach Belieben mit Haselnusskrokant und / oder Eierlikör verzieren.

Nach
Belieben mit Hasel-
nusskrokant & oder
Eierlikör verzieren.

