

---

## Veganer Schokoladenpudding



### ZUBEREITUNG

Hacken Sie die Schokolade in kleine Stücken.

Geben Sie alle Zutaten ausser die Schokolade und das Haselnussmus in einen Topf und verrühren Sie alle Zutaten so lange bis sich alle Klumpen aufgelöst haben und eine homogene Flüssigkeit entstanden ist.

Erst dann erhitzen Sie die Mischung auf mittlerer Stufe. Rühren Sie dabei stetig um.

Sobald die Masse eindickt vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade sowie das Haselnussmus unterrühren. Rühren Sie so lange bis alle Zutaten gut miteinander vermischt sind und keine Klumpen mehr vorhanden sind.

Den Pudding in Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen oder aber leicht abkühlen lassen und gleich mit dem Löffel aus dem Topf verzehren!

### ZUTATEN

für 4 Personen

**500 ml** Cashewmilch

---

**30 g** Pfeilwurzelmehl

---

**110 g** Isomaltulose

---

**20 g** Rohkakao

---

**1 Prise** Salz

---

**½ TL** Vanille

---

**30 g** Haselnussmus

---

**50 g** Schokolade, 70%

---

---

**Arbeitszeit:**

20 Minuten

**Rezept von:**

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

---