

Orangen-Schokopudding

2 Bio-Orangen
700ml Vollmilch
4 EL Speisestärke
3 EL Zucker
1 Prise Salz
25g Zartbitter - Schokolade
3 EL dunkler Kakao

Zuerst wascht ihr die Orangen und schneidet von einer Orange die Schale ab. Achtet dabei darauf, dass ihr nicht zu viel der weißen Schicht erwischt, da es dann leicht bitter werden kann. Nun die beiden Orangen auspressen. Die Milch mit den Orangenschalen, dem Zucker, dem Salz und dem Kakao in einen Topf geben. Die Schokolade grob hacken und beiseite stellen. Den Orangensaft mit der Speisestärke verrühren. Dann das Milchgemisch zum Kochen bringen. Die Orangenschalen rausfischen und die Speisestärke-Mischung mit einem Schneebesen unterrühren. Dann noch mal aufkochen lassen. Die Schokolade unterrühren und den Pudding in Gläschen oder eine Sturzform geben. Falls ihr eine Form zum Stürzen verwendet, solltet ihr diese ca. 30min in den Tiefkühlschrank stellen. Dann löst sich der Pudding sehr gut.

