

# Die Zeltlager Kochkiste

---



## Pudding

Pudding zu kochen ist eigentlich ganz einfach und doch kann ein entscheidender Fehler schnell dazu führen, dass die Milch anbrennt. Dies hat zur Folge, dass die Milch und somit der Pudding den Geschmack des Verbrannten annimmt.

Hier gibt es mehrere Möglichkeiten: Wenn man die Milch ständig rührt, bis sie kocht und dann das Vanillepuddingpulver einrührt, kann sich nichts am Topfboden absetzen. Noch einfacher ist es, wenn man den Kochtopf vor dem Kochen mit kaltem Wasser ausspült, ihn nicht abtrocknet und dann die Milch einfüllt. Sollte der Pudding trotzdem angebrannt sein, kann man ihn oft noch retten, indem man den Pudding nicht mehr durchrührt und rasch in Dessertschälchen umfüllt. Dadurch bleibt der angebrannte Bodensatz im Topf und vermischt sich nicht mit dem flüssigen Pudding.

Natürlich kann auch ein selbst gekochter Pudding leicht anbrennen. Wenn man jedoch einen raffinierten Pudding kochen möchte, so benötigen man (4Portionen) einen halben Liter Milch, 2 Esslöffel Speisestärke, 1 Esslöffel Kakaopulver, etwa 40 Gramm Zucker und 50 Gramm Zartbitter- oder Vollmilchschokolade. 300 ml Milch erwärmen, zusammen mit der Schokolade langsam in einem Kochtopf, den man zuvor mit kaltem Wasser ausgespült hat. Die restlichen Zutaten verrührt man in einer separaten Schüssel so miteinander, dass keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Sobald die Schokoladen-Milch-Flüssigkeit kocht, rühren wir das Speisestärkengemisch unter und lassen den Pudding nochmals aufkochen. Fertig ist Ihr Schokoladenpudding – **ganz ohne Aromen oder Konservierungsstoffe**. Das klappt auch mit weißer Schokolade oder Fruchtmark, dann nur etwas mehr Speisestärke nehmen und eventuell eine Vanilleschote auskratzen und mitkochen.

### Schneller Vanillepudding für 10 Portionen:

**Zutaten:** 3 Tüten Vanille- oder Schokopuddingpulver, 1,5 Liter kalte Milch, 6 schwach gehäufte Esslöffel Zucker,

Von 1,5 Liter kalter Milch 18 Esslöffel abnehmen und damit den Inhalt der Beutel verrühren und den Zucker zugeben. Alles zu einer glatten Masse verrühren. Restliche Milch zum kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver hineingeben. Unter ständigem Rühren noch einmal kurz aufkochen lassen. Den Pudding in Portionsschalen umfüllen.