

## Schoggipudding

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 4 Std.

Förmchen, kalt ausgespült

---

5½ dl Milch

100 g dunkle Schokolade, zerbröckelt

30 g Maizena

---

125 g Himbeeren

2 EL Zucker

1 EL Rum

---

1. Milch, Schokolade und Maizena mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen, ca. 2 Min. weiterköcheln.

2. Masse in die vorbereiteten Förmchen giessen. Deckel aufsetzen, auskühlen, ca. 4 Std. kühl stellen.

3. Himbeeren mit Zucker und Rum ca. 5 Min. köcheln. Puddings auf Teller stürzen, Himbeeren daneben anrichten.

Portion: 299 kcal, F 14 g, Kh 36 g, E 6 g

