



Rezept :: Schokololunder

Wärmt super gut u. super schnell durch!

Hach, wie herrlich, nach einem Spaziergang durch Winterluft was Warmes zu schlürfen!

Man braucht:

- 1 Päckchen Schokopuddingpulver
- 4 Stückchen (Bitter-)schokolade
- 1 Liter Holundersaft (ggf. Milch oder Sahne - dann entsprechend weniger Saft)

So geht's:

1 Liter Saft oder Saft mit Milch/Sahne bereitstellen. Etwas kalte Flüssigkeit abnehmen und mit dem Puddingpulver verquirlen. Den Rest erwärmen, die Schokolade darin schmelzen und fast zum Kochen bringen. Sofort das aufgelöste Puddingpulver dazurühren und kurz aufwallen lassen.

Es sollte eine dünnflüssig-cremige Suppe entstehen. Die kann man als heiße Suppe essen. In Stückchen gezupftes und in Öl angeröstetes Weißbrot kann man zur Schokosuppe geben. Oder man füllt die Suppe in Tassen und schlürft genüsslich.

Guten Appetit!