

Puddingpulver Schoko

für 500 ml Milch.

Zutaten

Maisstärke*, Kakaopulver* stark entölt(29,00%), Meersalz

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Wunderbar cremiger Pudding mit aromatischem Kakao. Gelingt sowohl mit Vollmilch als auch mit Sojamilch.

Herstellung

Die Zutaten werden zu einem einheitlichen, feinen Pulver gemischt. Anschließend wird das Pulver in Tüten abgepackt.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Diverse Länder

Verwendung

für Desserts oder als Zutat für leckere Kuchen

Zubereitungshinweis

Puddingpulver mit 6 EL kalter Milch und 40 g Rapunzel Cristallino Rohrzucker oder Rapadura Vollrohrzucker glatt rühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Nochmals kurz aufkochen und anschließend in eine Schale oder kalt ausgespülte Sturzform geben. Zum Stürzen mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Lagerhinweis

Bitte kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Schokoladen Pudding

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1483 kJ / 351 kcal kJ
Fett	3,40 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,10 g
Kohlenhydrate	68,00 g
davon Zucker	0,00 g
Ballaststoffe	8,6 g
Eiweiß	7,80 g
Salz	0,250 g

Allergene

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinenerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse

Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

Senf oder Senferzeugnisse

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse