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
Brennwert kcal	351 kcal
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 Eiererzeugnisse
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 SO_2)
Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse