



 30 Minuten

 Einfach

## SCHOKO PUDDING MIT FRUCHTIGER RHABARBERSAHNE

So schmeckt der Frühling: Cremig schokoladig und fruchtig frisch in einem ... hmhhh ....ehr.

 *So wird's gemacht :*

### SCHRITT 1

Den Rhabarber waschen, ggf. holzige Enden entfernen und in 5 cm lange Stücke teilen. Mit dem Zucker in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen. Die Temperatur reduzieren und köcheln bis der Rhabarber weich ist (ca. 15 Min.).

### SCHRITT 2

Den fertigen Rhabarber aus dem Kochwasser nehmen, abkühlen lassen und anschließend die Hälfte des Rhabarbers pürieren. Die Sahne steif schlagen und das Rhabarberpüree unterheben.

### SCHRITT 3

Den Schoko Pudding in Schüsseln füllen, die Rhabarbersahne darauf geben und mit ein paar Löffeln Rhabarberkompott servieren.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1866/445

Fett (g): 20

Kohlenhydrate (g): 56

Eiweiß (g): 7



 Zutaten

4 Portionen

400 g Rhabarber

100 g Zucker

200 ml MILRAM Frische Schlagsahne

600 g MILRAM Schoko Pudding