

PORTIONEN

4

ZEIT GESAMT

10 min

LEVEL

easy

Rezept

SCHOKOTRAUM

Schokopudding aus hart gekochten Eiern? Ok, es gibt ja viele Foodtrends, die so durch die Food community sausen, aber das klingt dann doch wirklich komisch. Obwohl, wenn man es genau nimmt, dann wird ja klassischer Pudding auch mit Eigelb gemacht. Nur braucht man dann wiederum Stärke (die ja im Puddingpulver steckt), um eine Konsistenz herzustellen, die aus lauter flüssigen Zutaten eine Puddingmasse macht.

Wenn man nun aber gar nicht erst so viele flüssige Zutaten verwendet, braucht man das vielleicht gar nicht? Richtig und da kommen die hart gekochten Eier ins Spiel! Keine Angst, so etwas habe ich mir nicht selbst ausgedacht, sondern bin beim Stöbern im Netz darüber gestolpert. Und das gleich auf einer Vielzahl von Blogs, auf instagram oder youtube. Ok, dann ist da vielleicht doch etwas wahres dran und ich habe es ausprobiert.

Fazit: Ich bin begeistert – wirklich!

Ich mag normalerweise keinen Pudding, weil ich die Haut so überhaupt nicht essen kann. Das ist dann schon mal ein Punkt für den Schokotraum. Ein weiterer Punkt ist, dass es eigentlich nicht wirklich ein Pudding ist, sondern vielmehr schon fasst die Konsistenz einer Mousse hat – und das ist noch viel viel besser! So, und jetzt ran an den Pürierstab und los geht's!



ZUTATEN

- 5 hart gekochte Eier
- 200 ml **Sahne** oder cremige Kokosmilch
- 40 g **Erythrit** pulverisiert
- 20-30 g Backkakao
- 1TL Zimt

Einfach ein (Schoko-)Traum!

- **Flavor Drops** Vanille oder echte Vanille
- Erdbeeren, Kiwi, Walnüsse, pulverisiertes Erythrit und Kekse (bei mir **Butterkringel**) zur Deko



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Die Eier schälen und in Stücke schneiden, dann zusammen mit den anderen Zutaten (außer dem Kakao) in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab so lange bearbeiten, bis keinerlei Eierstücke mehr darin zu finden sind. Gib den Kakao nach und nach gesiebt dazu, bis der Geschmack schön schokoladig ist und püriere die Masse so lange, bis sie schön anfängt zu glänzen.

SCHRITT 2

Sollte die Masse zu zäh- bzw. dickflüssig sein, kannst Du mit etwas weiterer Sahne oder Kokosmilch so lange nachhelfen, bis die von Dir gewünschte Konsistenz erreicht ist.

SCHRITT 3

Sollte der Pudding oder die Mousse für Deinen Geschmack nach Ei riechen, lass' diesen einfach über Nacht im Kühlschrank stehen, denn der Geruch verflüchtigt sich.

SCHRITT 4

Sonstige Zutaten waschen, schneiden und alles in einer Bowl arrangieren.

SCHRITT 5

Jetzt heißt es nur noch den Schokotraum auf mehrere Portionen aufteilen, mit Obst und/oder Keksen versehen und genießen.

P.S.: Bisherige Rekordzeit zum Einatmen einer Portion: 30 sec!