

Die AG „Kochen und Backen“ bei der Arbeit:

Birnenigel

Mandelstifte



Birnen aus der Dose



Rosinen



Schokoladenpudding

Schokoladenpudding

- 50 g Schokolade
- 500 ml Milch
- 1 EL Kakaopulver
- 50 g Zucker
- 2 EL Speisestärke

Schokolade mit 300 ml Milch in einen Topf zum Kochen bringen. Rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die restlichen 200 ml Milch mit Kakao, Zucker und Speisestärke mit Schneebesen verquirlen. Anschließend zu der Schokomilch geben und noch mal unter Rühren aufkochen.

