



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Erdnuss-Pudding mit Schoko-Soße



#### Zutaten Für 4 Portionen

- 525 ml Alnatura Reisdink Calcium
- 125 g Alnatura Erdnusscreme Crunchy
- 1 Pck Alnatura Pudding Bourbonvanille (Pulver)
- 50 g Alnatura Feine-Bitter-Schokolade
- 1 EL Alnatura Erdnüsse geröstet & gesalzen

#### Zubereitung

Zubereitungszeit ca. 15 min + ca. 2 h

Kühlzeit

1. 450 ml Reisdink in einen Topf geben und mit Erdnusscreme unter gelegentlichem Rühren aufkochen. 50 ml kalten Reisdink und Puddingpulver mit dem Schneebesen glatt rühren und in den Erdnuss-Reisdink einrühren. Bei kleiner Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis die Masse andickt.
2. Auf 4 Dessertschälchen verteilen, auskühlen lassen und anschließend im Kühlschrank ca. 2 h kalt stellen.
3. Schokolade grob hacken, mit 25 ml Reisdink in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Erdnüsse grob hacken.
4. Pudding auf Tellerchen stürzen, mit Schokoladensauce übergießen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen. Alternativ den Pudding im Glas servieren und Sauce und Nüsse darauf schichten.