

Knuspriges Schoko-Dessert

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Min.

**Zutaten:**

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade
50 g Zucker
500 ml Milch
8 Schoko-Nuss-Konfekt-Kugeln, z.B. Rocher®
1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
20 g Dr. Oetker gehackte Haselnüsse

1 Zubereiten:

Puddingpulver **mit 40 g Zucker** mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Pudding in eine Rührschüssel geben und Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Pudding erkalten lassen. Konfekt-Kugeln grob hacken.

- 2 Kalten Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Aroma und Schoko-Nuss-Konfekt unterrühren. Die Sahne mit Sahnesteif und übrigem Zucker steif schlagen. Schoko-Dessert in 4 Glasschälchen füllen (4 Esslöffel zurückbehalten). Die Sahne jeweils auf die Mitte des Desserts geben und je 1 Esslöffel der Schokocreme darübergeben, mit den gehackten Nüssen bestreuen.