

Feinherber Schoko-Orangen-Pudding

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Min.

**Zutaten:**

Dr. Oetker Original Puddingpulver
feinherb Schokolade
40 g Zucker
400 ml Milch
100 ml Orangensaft

1 Zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Dann Orangensaft unterrühren. Pudding in eine kalt ausgespülte Sturzform füllen. Zum Stürzen mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Pudding vorsichtig aus der Form lösen und stürzen. Nach Belieben mit Orangenspalten verzieren.