

Schoko-Birne

von Iris Berger

für den Pudding

- 2 T Sojamilch
- 1 geh EL Kakao
- 6 geh EL Maisstärke
- 2 EL Rohrzucker oder Obstdicksaft
- 1 Pr Salz

für die Birnen

- 2 feste, grüne Birnen
- 1/2 Zitrone
- 1 EL Zucker

- Topf mit Wasser (halbvoll), dem Saft der halben Zitrone und dem Zucker aufsetzen.
- Birnen mit einem Kartoffelschäler schälen und unten flach abschneiden, mit einem Löffel das Kerngehäuse herausschaben.
- Birnen ca. 5 min. im Zitronen-Wasser kochen, bis sie weich, aber nicht matschig sind (Gabelprobe), dann auf Teller stellen.
- Den Schokoladenpudding nach Rezept (schokoladenpudding/) kochen und, wenn er fertig ist, noch heiß über die Birnen gießen.

Hinweis: Kann heiß oder kalt gegessen werden.