

## Schokopudding auf Birnen



### Zutaten für 4 Personen:

2-3 Birnen  
etwas Wasser  
1-2 Zimtstangen  
Zucker nach Geschmack und je nach Birnenart  
500 ml Milch  
1 P. Schokoladenpudding zum Kochen  
2 EL Zucker  
1 Ei  
Schokostreusel zum Bestreuen

### Zubereitung:

Die Birnen schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Wasser, Zucker nach Geschmack und Zimt zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme 4 bis 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Das Ei trennen. Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Von der Milch etwa 6 EL abnehmen und diese mit dem Puddingpulver und dem Eigelb glatt rühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver unterrühren. Einmal kurz aufkochen lassen, von der Platte nehmen, etwas abkühlen lassen und das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Den Pudding während des Abkühlens regelmäßig durchrühren, sodass sich keine Haut auf dem Pudding bilden kann.

Die Birnen abgießen, in eine Glasschale geben und den abgekühlten Pudding darübergeben. Mit Schokostreuseln bestreuen.

Rezept: Anne Ridder, Foto: Harald Hübl