

Schokoladensuppe mit Grießklößchen

verschiedene

- 1,5 Ltr. Milch
- 100 g Weizengrieß
- 1 Pck. Schokoladenpudding (regulär für ½ Ltr.)
- 2 EL Kakao (stark entölt)
- 80 g Zucker



Für die Suppe 800 ml Milch zum Kochen bringen. Das Puddingpulver, den Kakao und den Zucker in 200 ml kalter Milch anrühren und zu der kochenden Milch geben. Einmal aufwallen lassen. Danach abkühlen lassen. Zwischendurch immer mal wieder durchrühren, damit sich keine Haut bildet.

Für die Grießklösschen einen ½ Ltr. Milch aufkochen und den Weizengrieß einstreuen, unter Rühren kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Ebenfalls abkühlen lassen und mit einem Teelöffel Nocken abstechen und in die Schokoladensuppe geben.



Diese Eigenkreation von Kathel, eine süße Suppe, war bei uns Kindern immer sehr beliebt und eine komplette Mahlzeit.

Schwierigkeitsgrad:



Zubereitungszeit ca. 0:40

Portionen: 6



Autor:

Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)