

Schokoladenpudding

Pulver zum Kochen

Schokoladenpudding ist ein echter Kindheits-Klassiker, der jetzt mit Herby im altbekannten vollmundigen Geschmack wieder auf den Tisch kommt. Genießen Sie den ausgewogenen und runden Schokoladengeschmack dieses Kochpuddings!

ZUBEREITUNG

Von der unter Dosierung angegebenen Menge Milch etwas abnehmen und mit dem erforderlichen Pulver gut verrühren. Restliche Milch in den Kochtopf geben, Zucker hinzufügen und aufkochen lassen. Das angerührte Pulver hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Speise von der Kochstelle nehmen oder Dampfzufuhr zum Kessel unterbrechen. Das fertige Dessert zum Erkalten in bereit gestellte, mit Wasser ausgespülte Formen oder Gefäße füllen.

DOSIERUNG

80 g Pulver + 110 g Zucker + 1 l Milch = 11 Portionen
720 g Pulver + 1000 g Zucker + 9 l Milch = 100 Portionen
2,5 kg Pulver + 3,46 kg Zucker + 36 l Milch = 396 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: keine



FÜLLMENGE

2,5 kg = 31 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

80 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 355

**SCHOKOLADIG
CREMIG!**

