



Milch-Schoko-Bowle

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: mindestens 1 Stunde

Niveau: einfach

Zutaten für 4 Personen:

- 1 l Weihenstephan haltbare Milch 3,5% Fett
- 1 EL Sahnepuddingpulver
- 200 g weiße Schokolade
- 1 EL Vanillezucker
- 6-8 cl weißer Rum
- 6-8 cl Kaffeelikör
- ca. 700 g gemischte Früchte (z.B.: 1 kleine Mango, 200 g Kirschen, 100 g Kapstachel-beeren)
- Eiswürfel

Zubereitung

1. 250 ml Weihenstephan haltbare Milch kurz aufkochen, Sahnepuddingpulver mit 3 EL kalter Milch verrühren und unter die kochende Milch rühren. Die Schokolade in Stücke brechen und in der heißen Milch schmelzen lassen. Vom Herd nehmen, Vanillezucker unterrühren, abkühlen lassen und dabei ab und zu umrühren. Restliche Milch in die lauwarme Creme rühren. Mit Rum und Kaffeelikör abschmecken und im Kühlschrank kalt stellen.

2. Die Früchte waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, zwei Drittel davon mit der Bowle in ein passendes Gefäß geben, den Rest auf kleine Holzspießchen stecken. Milch-Schoko-Bowle in kleine Gläser mit ein paar Eiswürfeln verteilen, an heißen Tagen zusätzlich ein paar Eiswürfel in das Bowlengefäß geben. Die Gläser mit Fruchtspießchen garnieren und servieren.