

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juni 2020 ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Malin Veith

**Amaretto-Schokoladen-Pudding mit gebrannten
Salzmandeln**

Zutaten für zwei Personen

Für den Pudding:

100 g Zartbitterschokolade, 60 %
300 ml Milch
25 g Butter
1 EL Mehl
2 EL Zucker
100 ml Amaretto

Die Milch in einen Topf geben. Mehl und Zucker dazugeben und verrühren. Alles aufkochen lassen und Butter dazugeben. Schokolade hacken und in der warmen Milch schmelzen lassen. Amaretto hinzugeben und zu einem Pudding einkochen.

Für die Salzmandeln:

50 g ungeschälte Mandeln
50 g Zucker
¼ TL Salz

Zucker, Salz und 20 ml Wasser aufkochen und kurz einkochen lassen. Mandeln dazugeben und so lange kochen lassen, bis sich Blasen bilden. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Das Dessert in Schüsseln anrichten und servieren.