Chocolate Self Saucing Pudding



Echtes Comfort Food aus dem Backofen! Oben weicher Schokoladenkuchen, darunter eine herrlich schokoladige Sauce. die beim Backen ganz von alleine entsteht. Sehr einfach und noch warm direkt aus dem Ofen unfassbar lecker!

6-8 Portionen

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Schokoteig

- 150 g Mehl (hier Weizenmehl Type 405)
- 1,5 TL Backpulver
- 30 g Backkakao
- 100 g brauner Zucker (hier lichtbrune Basterdsuiker)
- 1 Prise Salz

1 Ei (Gr. M)
125 ml Milch
80 g geschmolzene Butter
1 TL Vanilleextrakt
50 g grob gehackte Zartbitterschokolade

Für die Schokosauce

120 g brauner Zucker (hier lichtbrune Basterdsuiker)
30 g Backkakao
350-380 ml kochendes Wasser

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Auflaufform (Fassungsvermögen etwa 2 Liter) leicht einfetten.
3. Mehl, Backpulver, Backkakao, Zucker und Salz in einer Schüssel gründlich mischen.
4. In einer separaten Schüssel das Ei mit Milch, geschmolzener Butter und Vanille verrühren. Die trockenen Zutaten dazugeben und nur solange verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Abschließend die Schokostücke unterheben.
5. Den Teig in der Auflaufform gleichmäßig verteilen und glattstreichen.
6. Für die Schokosauce braunen Zucker und Backkakao gründlich mischen und gleichmäßig auf den Teig streuen.
7. Das kochende Wasser langsam über der Rückseite eines Esslöffels auf den Teig gießen. NICHT UMRÜHREN!
8. Die Form auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und den Pudding ca. 30 Minuten backen. Die Oberfläche soll aufgegangen und gebacken sein. Darunter soll es noch richtig saucenartig und schokoladig sein.
9. Aus dem Ofen nehmen und 5-10 Minuten stehen lassen.
10. Danach noch warm, gerne mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klacks Sahne, servieren und einfach nur genießen!