

Zutaten

- 2 Winter-Birnen
- 280 ml Milch
- 1 TL geriebener Ingwer
- 200 ml Milch erhitzen. Zucker, Salz, Kakaopulver, und die Stärke gut miteinander verrühren und in den restlichen 50 ml Milch auflösen.

Beilage

Für die Füllung

Entdecken Sie unser Rezept für eine winterliche Birnenfüllung! Perfekt für Fleischgerichte. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Diese Masse zu der heißen Milch geben, einmal aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen.
2. Birnen schälen, fein würfeln und zusammen mit dem Eigelb, Ingwer Schokolade und der Butter zur Puddingmasse geben. In feuerfeste Formen füllen.