

Zeitangabe 

Kosten  

Ernährungsinfos

Allergierisiken: Gluten, Milchprodukte

Alternativen für Allergiker zu den herkömmlichen Produkten: Achten Sie bei Zöliakie auf den Kauf von Kartoffelstärke statt Weizenstärke. Puddingpulver ist meist glutenfrei.

Für Personen mit Laktoseintoleranz oder Allergie gegen andere Milchbestandteile eignet sich dieses Rezept leider nicht.

Das Rezept im Unterricht

Passende unterrichtliche Themen:

- Garverfahren
- Kochen für Gäste (Menü)
- Milchprodukte
- Das elektrische Handrührgerät

Die Schokolade lässt sich besser raspeln, wenn sie vor der Verarbeitung kurz im Gefrierschrank gekühlt wurde.

Wenn man die Zubereitungszeit beschleunigen oder mit einer am Herd ungeübten Schülergruppe arbeiten will, kann der Vanillepudding durch einen Vanillepudding, der nicht gekocht werden muss, ersetzt werden.

In diesem Falle eignet sich das Rezept besonders gut für eine Praxisstunde zum elektrischen Handrührgerät, da sowohl das Aufschlagen von Pudding und Sahne, als auch das Vermengen der einzelnen Komponenten bei reduzierter Drehzahl daran gut durchgeführt werden können.



Einkaufsliste für 4 Gruppen

- 1 l Milch
- 3 Beutel Vanillepuddingpulver
- 240 g Zucker
- 2 Becher Schlagsahne
- 2 Tafeln Schokolade
- 2 Gläser Sauerkirschen
- 1 kg Quark