

Schoko-Flammeri

(10 Kinderportionen)

Menge	Zutat
1 l	Milch
50 g	Stärke
40 g	Zucker
30 g	Kakaopulver, ungesüßt
100 g	Kuvertüre, Zartbitter

So wird's gemacht:

- Kuvertüre fein hacken.
- Stärke, Zucker und Kakaopulver vermischen
- Die Stärkemischung mit etwas kalter Milch gut verrühren, so dass sich keine Klümpchen bilden.
- Restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen, das Milch-Stärke-Gemisch mit dem Schneebesen gründlich untermengen und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen.
- Den Flammeri etwas erkalten lassen, dabei immer mal wieder umrühren, damit sich keine „Haut“ bildet und anschließend noch warm in Servierschälchen umfüllen.

Tipp zur Zubereitung:

Der Flammeri kann ggf. mit etwas gemahlener Vanille oder geriebenen Nüssen verfeinert werden.

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de
Tel.: 0531 618310-31

verbraucherzentrale

Niedersachsen