

## EIER-SCHOKOLADE

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	100 g	Schokolade	Zerbröseln und mit etwas Milch in einem Topf erwärmen.
2	6	Frische Eier	Trennen und eine Kakaokanne mit heißem Wasser vorwärmen.
3	900 ml	Milch	Langsam unter Rühren in den Topf gießen und zum Schluss noch
4	2 EL	Zucker	Und
5	1-2 Pkch	Vanillinzucker	Zufügen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.
6	Alle	Eigelbe	Mit etwas Wasser und 2-3 EL Kakao verquirlen und die Eigelbmasse in die Schokolade einrühren. In die vorgewärmte Kanne geben und sofort servieren. Falls keine Weight-Watcher in der Nähe sind, noch:
7	150 ml	Sahne	In einer Rührschüssel steif schlagen und mit Vanillezucker süßen.