

# Vanillepudding

## Zutaten:

- 500 ml Milch (3,5 %)
- 2 Eigelb
- 25 g Zucker
- 25 g Vanillezucker
- 30 g Speisestärke
- 1/4 TL Salz
- 1 Vanilleschote (alternativ: 1 EL Vanillearoma + 1 TL Vanille aus der Mühle)



## Zubereitung:

1. Milch, Zucker, Eigelb, Salz und Speisestärke in den Mixtopf geben.
2. Vanilleschote auskratzen. Mark und ausgekratzte Schote in den Topf geben.
3. Stufe 3 | Rechtslauf | 90 Grad | 7:30 Minuten kochen.
4. Schote aus dem Pudding entfernen.
5. Vanillepudding in eine Schale umfüllen und mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken.

## Rezeptinfos:

- Menge: 4 Portionen
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 10 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht

