

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. 50 ml Milch mit der Speisestärke und dem Zucker glatt rühren.
2. Eier trennen. Eigelb unter die Speisestärke rühren.
3. Vanilleschote auskratzen.
4. 450 ml Milch mit Vanilleschote, Mark und Salz aufkochen.
5. Vanilleschote entnehmen.
6. Speisestärke zur kochenden Milch hinzufügen.
7. Unter ständigem Rühren erneut kurz Aufkochen.
8. Vanillepudding vom Herd nehmen.

Tipp: Damit der Pudding keine Haut zieht, Frischhaltefolie auf die heiße Puddingmasse legen. Darauf achten, dass keine Luftbläschen entstehen.

Rezeptinfos:

- Menge: 4 Portionen
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 15 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht

