

VANILLEPUDDING



Ein einfacher schneller Vanillepudding ganz ohne Fertigprodukt aus der Tüte. Mit nur 5 Zutaten könnt ihr diesen kinderleichten leckeren Pudding zubereiten. Ihr könnt ihn direkt warm servieren, in einer Silikonform kühlen und stürzen oder noch mit etwas Sahne verrühren und in Dessertgläsern anrichten.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 3

VANILLEPUDDING

Verrühre einen kleinen Teil der Milch mit dem Zucker, Vanilleextrakt und der Stärke klümpchenfrei. Rühre das Eigelb ein. Koche die übrige Milch in einem Topf auf. Gib die Puddingmischung zur Milch sobald sie kocht und rühre sie ein. Koche den Pudding unter Rühren nochmal auf, bis er eindickt und fülle ihn dann zum Abkühlen in eine Schüssel, Dessert-Schalen oder auch eine Silikon-Form. Serviere ihn noch warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

VANILLEPUDDING:

- 500 g** Milch
- 50 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 40 g** Speisestärke
- 1** Eigelb



Der Pudding wird schön fest und lässt sich gut gekühlt stürzen. Um ihn etwas aufzulockern kannst du noch 200 g Sahne unterheben.