

Vanillepudding-Grundrezept



Zutaten (4 Personen):

- 500 ml Milch (kalt)
- 40 g Speisestärke
- 3 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 70 g Zucker
- 3 Eiweiß (ggf.)
- 1 Prise Salz (ggf.)

Zubereitung:

Speisestärke, Eigelb sowie Zucker vermischen und mit 3 EL der Milch glattrühren.

Die restliche Milch in einen Topf füllen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Vanillemark herauskratzen und zur Milch in den Topf geben.

Die Milch zum Kochen bringen, die angerührte Speisestärke hineingeben und unter ständigem Rühren zu einem Pudding kochen.

Den Pudding anschließend mit Klarsichtfolie bedeckt abkühlen lassen, damit er keine Haut bildet.

Tipp:

Wenn der Pudding als Füllung für Kuchen oder Plunderteilchen genutzt und gebacken wird, können nach dem Abkühlen noch mit Salz steif geschlagene Eiweiß untergehoben werden; das sorgt für eine feinere Konsistenz des Puddings.

Nährwertangaben: 247 kcal p.P., 34 g KH p.P.