

Vanillepudding

Für 4 Portionen

Statt Puddingpulver zu verwenden, ist der selbstgemachte luftige Vanille-Pudding doch ein viel leckeres Erfolgserlebnis.

Zutaten:

50 g (Bio)Speisestärke (Maisstärke, Kartoffelstärke, Weizenstärke)
2 TL (Rohrohr)Zucker (nur 1 TL, wenn Vanillezucker verwendet wird)
1/2 l (Bio)Milch
1 kl. Schuß (Bio)Sahne
1 TL (Bio)Vanillezucker (Bourbon) oder 1 (Bio)Vanilleschote (einritzen, Mark herausholen und mitkochen) oder Vanille-Extrakt
2 (Bio)Eier

Zubereitung:

Die Eier trennen (Eiweiß und Eigelb). Speisestärke und Zucker mischen. 7 TL kalte Milch zu der dieser Mischung geben und anrühren, danach das Eigelb und verrühren. Die Milch (mit eingeritzter Vanilleschote) zum Kochen bringen und die Mischung mit Schneebesen einrühren. Eiweiß steif schlagen und nach 5 min. unter den leicht abgekühlten Puddingansatz heben. In eine Puddingschüssel füllen und im Kühlschrank fest werden lassen (mind. 1 Std.)

Nach Wunsch mit (geviertelten) Erdbeeren, Preiselbeeren oder Fruchtsoße verfeinern.

Gutes Gelingen und guten Appetit!