

Hausgemachter Vanillepudding



Zutaten:

- 600ml frische Landmilch
- 1/2 Vanilleschote
- 40g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 40g Speisestärke

Zubereitung:

Für den hausgemachten Vanillepudding die Vanilleschote längs aufschneiden und auskratzen.

100 ml frische Landmilch mit dem Eigelb, dem Puderzucker und der Speisestärke glatt vernühren.

500 ml frische Landmilch, das Vanillemark & die ausgekrazte Vanilleschote aufkochen. Sobald die frische Landmilch kocht, nehmt Ihr den Topf vom Herd & entnehmt die Vanilleschote. Nun rührt Ihr die Milch, Eier, Stärkemischung in die frische Landmilch und lasst Sie 2-3 Minuten unter ständigem rühren auf dem ausgeschalteten Herd weiter köcheln.

Wenn Ihr keine Haut auf dem Pudding mögt, legt einfach direkt auf den Pudding Frischhaltefolie

Für die Feinschmecker unter uns: Einen Becher geschlagene Sahne macht den Pudding besonders fluffig und lecker.

Zum Vanillepudding empfehlen wir euch unsere Amaretto Pflaumen oder die Beeren Grütze

Lasst es euch schmecken...

