Rezept

Lieblingspudding

Ein Rezept von Lieblingspudding, am 14.11.2026

Zutaten

3 EL	Speisestärke
1 Stück	Vanilleschote
100 g	Sahne
100 ml	Milch
400 ml	Milch
2 EL	Zucker
80 g	Schokolade

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Speisestärke mit 100 ml Milch verrühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark auskratzen. 300 ml Milch mit Zucker, Vanilleschote und -mark bei mittlerer Hitze kochen. Die angerührte Stärke mit dem Schneebesen einrühren, 2 Min. unter Rühren kochen, bis die Masse dick wird. Den Pudding vom Herd nehmen. Die Vanilleschote entfernen und den Pudding abkühlen lassen.

2. Die Sahne steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding ziehen. Auf vier Schälchen verteilen und kalt stellen.

3. Für die Sauce die Schokolade grob hacken, in der Milch bei schwacher Hitze schmelzen. Warm oder kalt zum Pudding reichen.