Rezept

Lieblingsvanillepudding

Ein Rezept von Lieblingsvanillepudding, am 20.05.2025

Zutaten

0,5 l	Milch
25 g	Speisestärke (Mais)
25 g	weißer Zucker
3-4	Eidotter (M-L)
100-150 g	Schlagsahne
1	Vanilleschote
25 g	heller Rohrohrzucker (Muscovado oder Demerara)
1/8 TL	feines Meersalz
	optional: 1 EL Alkohol (z.B. Rum, Armagnac, ...)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-5 | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Schote, Mark und 425 ml Milch langsam erhitzen.

2. Inzwischen Stärke, beide Zucker und Salz vermischen, dann Eidotter, Alkohol und restliche Milch (75 ml) zugeben und glatt rühren.

3. Sobald die Milch kocht den Topf vom Herd ziehen und die Eiercreme einrühren, dann unter Rühren wieder aufkochen lassen bis der Pudding anzieht und eindickt (mindestens eine Minute).

4. Pudding in eine Schüsseln gießen und sofort mit Klarsichtfolie abdecken (direkt auf den heißen Pudding drücken), so wird verhindert, dass sich eine Haut bildet. Mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kalt stellen. Oder - ohne Schlagsahne - gleich heiß essen!

5. Die Schlagsahne steif schlagen, den gekühlten Pudding mit dem Schneebesen glattrühren (Vanilleschote dabei entfernen) und die Schlagsahne behutsam unterheben.

6. Mit frischen Früchten, Kompott oder Schokospänen servieren. Hält sich gekühlt mehrere Tage im Kühlschrank.