

Rezept

Vanillepudding

Ein Rezept von Vanillepudding, am 13.11.2024

Zutaten

500 ml Milch	40 g Speisestärke
1 Vanilleschote	40 g Zucker
Salz	100 g Zartbitter-Schokolade
100 g Sahne	1 EL Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Von der Milch 6 EL abnehmen und die Speisestärke damit anrühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark in die übrige Milch schaben, die Schote, den Zucker und eine Prise Salz zugeben. Die Milch aufkochen, die angerührte Speisestärke einquirlen und alles einmal aufwallen lassen, bis die Mischung dick ist. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Den Pudding in eine Glasschüssel gießen und unter gelegentlichem Umrühren lauwarm abkühlen lassen.
2. Die Schokolade zerbröckeln und mit der Sahne und dem Honig über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Wieder etwas abkühlen lassen und zum Pudding gießen. Nach Belieben mit einem Kochlöffelstiel leicht unterrühren, sodass ein Streifenmuster entsteht. Ganz abkühlen lassen und in der Glasschüssel servieren.