

Rezept

Vla – niederländischer Vanillepudding

Ein Rezept von Vla – niederländischer Vanillepudding, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 3 EL Zucker | 2 Eier (Größe M) |
| 40 g Speisestärke | 1 Liter Milch (3,5 % Fett) |
| 1 Vanilleschote | 250 ml Sahne (30 % Fett) |
| 20 g Heidelbeeren | 20 g Himbeeren |
| 50 g Erdbeeren | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. 1 EL Zucker mit den Eiern schaumig schlagen. Speisestärke in 2 EL Milch auflösen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark auskratzen und zusammen mit der restlichen Milch in einem Topf erhitzen und gelegentlich umrühren. Wenn die Milch zu kochen beginnt, Topf vom Herd nehmen, Vanilleschote herausnehmen und Stärkemischung hineinrühren. Anschließend die Eier-Zucker-Mischung hineinrühren.

2. Pudding auskühlen lassen und alle 5 Minuten umrühren, damit sich keine Haut bildet.

3. Sahne mit restlichem Zucker aufschlagen und unter den Vla rühren. Vla mit frischen Beeren servieren.