



Vanillepudding – Kochen macht ihn fest

Nährwert

ca. 693 kJ / 169 kcal pro Portion

Kochutensilien

- Herdplatte
- Pfanne
- Schwingbesen

Zutaten

Menge	Zutat
Für 4 Personen	
25 g	Maisstärke
20 g	Milch
weitere 380 g	Milch
50 g	Zucker
1 g	Vanillezucker
15 g	Butter

Vorgehen



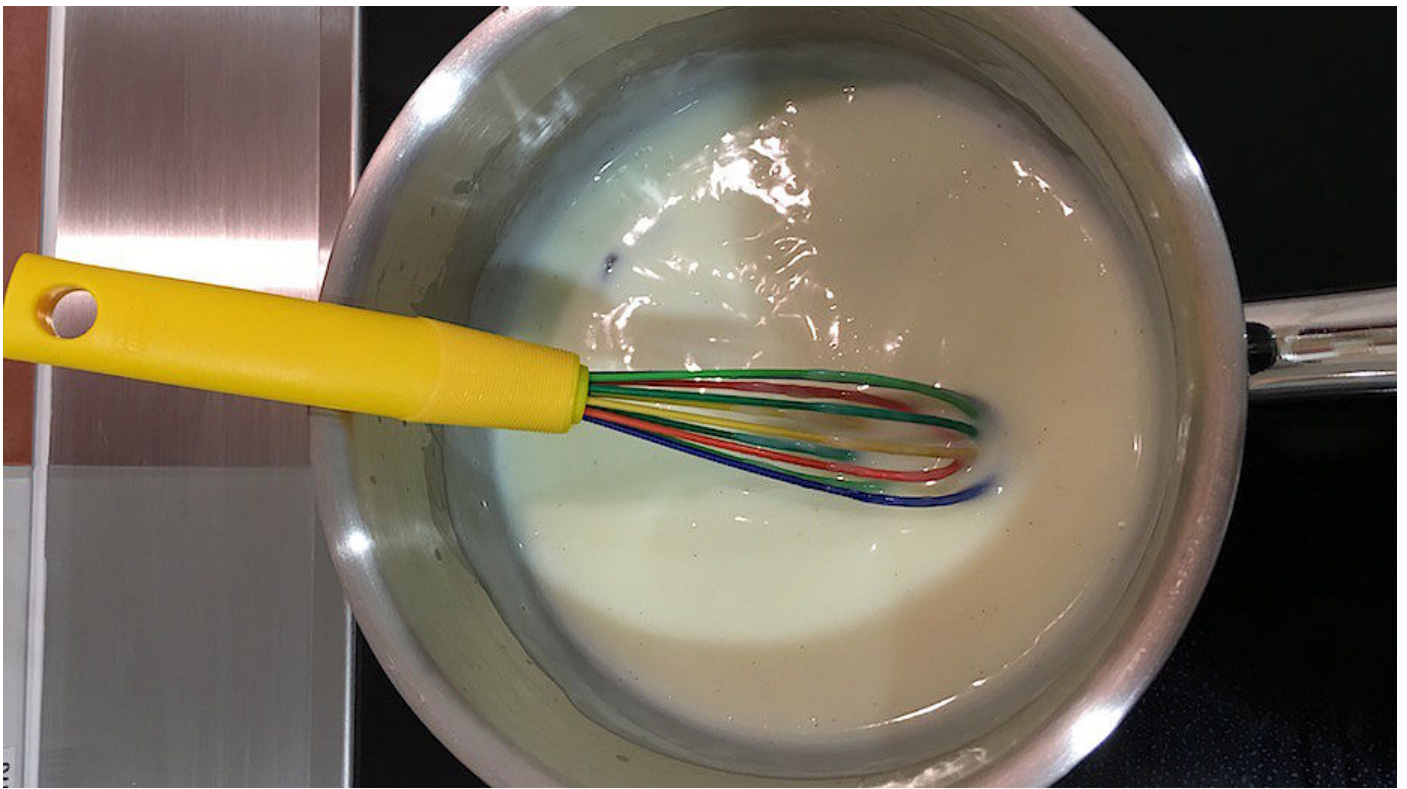
Schritt 1

25 g Maisstärke in 20 g Milch einrühren und zur Seite stellen.



Schritt 2

380 g Milch, 50 g Zucker, 1 g Vanillezucker in eine Pfanne geben und aufkochen.



Schritt 3

Kochende Mischung vom Herd nehmen und gelöste Maisstärke mit Schwingbesen einrühren.



Schritt 4

Kurz unter konstantem Rühren aufkochen, vom Herd nehmen und 15 g Butter einrühren.



Schritt 5

In gewünschtes Geschirr giessen und abkühlen lassen.



Tipp

Alternative

Statt mit Vanillezucker kann das Rezept natürlich auch mit Schokolade durchgeführt werden.



Warum wird der Pudding gekocht?

Stärke ist
in kaltem
Wasser schlecht
löslich.

