

# Luftiger Vanillepudding



Rezept für 4 Personen

## Zubereitungsbeschreibung

### Kasserolle, Milch:

Die Milch in einer Kasserolle auf dem Herd erhitzen. Das Mark der Vanilleschote mitsamt der ausgekratzten Vanilleschoten zufügen

### Zucker, Vanillezucker, Speisestärke in Milch angerührt, Eigelbe:

In der Zwischenzeit die vorstehenden Zutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen zu einem Brei vermischen und unter ständigem Rühren – peu à peu – in die heisse Milch geben

### Wichtig:

Die Milch darf nicht kochen, da sonst die Eier gerinnen.

Wenn es dickt, von der Platte ziehen und abkühlen lassen (Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet). Erkalten lassen

### Eiweisse:

In der Zwischenzeit die beiden Eiweisse zu steifem Schnee schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben

Bewertung (max. 5 Sterne)



## Zutaten

5 dl Milch  
1 Vanilleschote, längs halbiert und ausgekratz  
3 EL Zucker  
1 TL Vanillezucker (Bourbon)

2 EL Speisestärke (z.B. Maizena) in 5 EL Milch angerührt

2 Eigelbe  
2 Eiweiss, zu steifem Schnee geschlagen

## Bemerkungen

ehittglrvnmfeßlphddfng vsnkrmllhtrjmnßl culikscu FGABDC