

Vanillepudding

Zutaten

- 3 Eigelbe
- 70 g Puderzucker
- 30 g Speisestärke
- 500 ml Vollmilch
- 1 Vanilleschote

1. Zuerst schlägst du die Eigelbe mit dem Puderzucker zu einer dicken, fast weißen Creme auf. Beim Rühren musst du lange durchhalten, mindestens 5 Minuten!
2. Jetzt rührst du die Speisestärke darunter.
3. Nun gießt du die Milch in einen Topf. Du schlägst die Vanilleschote längs auf, kratzt das Mark heraus und gibst das Mark und die Schote zu der Milch in den Topf.
4. Jetzt kochst du die Milch auf. Dabei musst du aufpassen wie ein Luchs, damit nichts anbrennt. Am besten, du bewacht die Milch die ganze Zeit und rührst mit einem Gummischaber um, damit nichts anbrennen kann.
5. Wenn die Milch gekocht hat und alles gut gegangen ist, nimmst du den Topf vom Herd, angelst die Schote heraus und gibst die Eiercreme unter ständigem Rühren zur Milch.
6. Jetzt kochst du alles noch einmal auf (wieder mit Luchsaugen und einem Gummischaber) – fertig!

Guten Appetit!

© Charlotte Richter-Peill