



Selbst gemachter Vanillepudding

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Vanilleschote	1 St.
Milch	500 ml
Eier	1 St.
Speisestärke	5 EL
Zucker	5 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf

1. Vanilleschote längs halbieren und mit einer Messerspitze Mark herauskratzen. In einem Topf 450 ml Milch mit Vanilleschote und -mark auf mittlerer Stufe aufkochen.
2. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel 50 ml Milch mit Speisestärke, Zucker und Eigelb verrühren.
3. Sobald die Milch kocht, Speisestärke-Ei-Mischung einrühren, unter Rühren nochmals aufkochen und vom Herd nehmen. Selbst gemachten Vanillepudding leicht abkühlen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	178 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	5 g