



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 |