

Vanillepudding ohne Ei, dafür mit Vanillesauce

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für den Pudding

125 ml Milch
25 g Speisestärke
1 Esslöffel Vanillezucker
1 Vanilleschote
125 ml Sahne
30 g Zucker
10 g Butter

Für die Vanillesauce

1/2 Teelöffel Speisestärke
1 Esslöffel Milch
1 Teelöffel Vanillezucker
100 ml Sahne
10 g Zucker

Zum Garnieren

1 Handvoll gemischte Beeren

Besonderes Zubehör

Dessertschälchen

solltest: Erstens wird er mit Sahne wunderbar vollmundig, zweitens tun dir nicht durchgekochte Eier gar nicht gut, falls du gerade schwanger bist und drittens, weil Vanillepudding keine Eier braucht, um kompromisslos cremig zu sein.

- 1 -

Für den Pudding 5 EL von der Milch abnehmen und mit Stärke und Vanillezucker glattrühren.

- 2 -

Vanilleschote auskratzen. Hälfte des Vanillemarks mit restlicher Milch, Sahne, Zucker und Butter verrühren und aufkochen.

- 3 -

Stärkemischung in die kochende Milch rühren und noch einmal aufkochen lassen. Pudding in Schälchen füllen und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

- 4 -

Für die Vanillesauce Stärke mit Milch und Vanillezucker glattrühren.

- 5 -

Restliches Vanillemark (vom Pudding) mit Sahne, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Stärkemischung einrühren. Kurz aufkochen und auskühlen lassen.

- 6 -

Pudding auf Teller stürzen. Sauce darübergießen und mit Beeren garnieren.

"Jetzt einen schönen Vanillepudding kochen ... aaah keine Eier mehr da!" Kennst du? Keine Panik! Es gibt viele Gründe, warum du deinen Vanillepudding ohne Ei kochen