

Ohne Tüte: Wie du cremigen Vanillepudding selber machst

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



geworden bin (psst!) und wissen will, was in meinem Essen so drin ist, heißt meine Devise: Tütchen kommen mir nicht in die Tüte! Du wirst dich wundern, wie einfach es ist, das Dessert ohne Fertigprodukt zuzubereiten.

Vanillepudding – das Grundrezept

Zugegeben: Katharinas Mama hat nach meiner Erinnerung den guten alten Pudding aus der Tüte vom Backonkel verwendet. Hat uns super geschmeckt – geht aber auch ganz einfach ohne. Wie genau, verrate ich dir jetzt.

- 1 -

7 Esslöffel von der Milch abnehmen. Mit Speisestärke und Zucker glattrühren.



- 2 -

Ei trennen. Eigelb unter die Speisestärkemischung rühren.

Zutaten für 4 Portionen

500 ml Milch
50 g Speisestärke
50 g Zucker
1 Ei
1 Vanilleschote

Besonderes Zubehör
Dessertschälchen

Wo ich als Kind am allerliebsten gegessen habe? Bei Mc Donalds? Papperlapapp! Zu Hause bei meiner besten Freundin Katharina (sorry Mama). Warum? Dort gab es meist Vanillepudding als Dessert. Also hieß es für Katharina und mich stets: Schnell, schnell aufessen, damit es endlich an den heiß geliebten Nachttisch ging. Wenn der Löffel das erste Mal diese perfekte Oberfläche durchdringt und dir der süße Duft von Vanille in die Nase steigt ... hmmm ...so duftet Kindheit.

Da wir ja bekanntlich alle eher große Kinder als Erwachsene sind, habe ich mir gedacht, ich bringe den altbewährten Vanillepudding wieder zurück auf den Tisch.

Weil ich aber ganz heimlich doch ein bisschen erwachsen

Ohne Tüte: Wie du cremigen Vanillepudding selber machst



- 3 -

Vanilleschote auskratzen. Mark unter die restliche Milch rühren. Aufkochen.



- 4 -

Speisestärkemischung unter die heiße Milch rühren. Kurz aufkochen. Vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.



SOS: Erste Hilfe für Vanillepudding

Wenn's mal schnell gehen muss, darf's ruhig der Pudding aus der Tüte sein. Aber auch da gibt es einige Tricks und Kniffe, wie er garantiert gelingt, nicht klumpt und schön cremig wird.

Nie wieder Klümpchen

Vermenge das Puddingpulver zunächst mit dem Zucker. So wird das Pulver aufgelockert. Gib ein paar Esslöffel kalte Milch dazu und rühre alles glatt. Gieße die Mischung anschließend in die kochende Milch. Da klumpt garantiert nichts mehr.

Nie wieder angebrannte Milch

Du hast Angst, dass dir die Milch beim Aufkochen anbrennt? Da gibt's einen ganz einfachen Trick: Spüle den Topf, in welchem du den Pudding kochen möchtest, vorher mit kaltem Wasser aus.

Nie wieder flüssiger Pudding

Probiere den Pudding nicht mehrmals mit demselben Löffel, da er sonst wieder flüssig wird. Im menschlichen Speichel ist Amylase enthalten, ein Enzym, das Stärke zersetzt.

Wenn er doch einmal zu flüssig wird, hat wahrscheinlich das Verhältnis von Stärke oder Puddingpulver zu Milch nicht gestimmt. Aber keine Panik, es ist noch nichts verloren. Schlage einfach **200 g Sahne pro 500 ml Milch** auf und hebe sie vorsichtig unter den Pudding. Hmm ... so ein Sahnepudding ist auch ganz schön gut, oder?

Ohne Tüte: Wie du cremigen Vanillepudding selber machst

Doller geht immer: Vanillepudding verfeinern



Das perfekte Paar: Vanillepudding mit Erdbeeren

Purer Vanillepudding ist schon klasse. Das I-Tüpfelchen kannst du dem Dessert jedoch mit verschiedenen Aromen oder Toppings verpassen. Zu lecker geht doch nicht, oder?

Vanillepudding aromatisieren

Je nach Jahreszeit kommt es gut an, wenn du deinem Pudding einen saisonalen Touch verpasst. Etwas Orangen- oder Zitronensaft geben im Sommer ein wenig Frische. Oder wie wäre es mit Zimt oder Lebkuchengewürz zur Weihnachtszeit?

Vanillepudding mit frischen Früchten

Beeren sehen auf deinem Pudding nicht nur toll aus, sondern passen auch geschmacklich sehr gut zu Vanille. Am besten eignen sich Himbeeren, Blaubeeren und Erdbeeren. Sie enthalten nicht zu viel Säure und stehlen so dem Pudding nicht die Show.

Vanillepudding mit heißen Kirschen

Ein Klassiker - und das zu Recht. Frisch eingekochtes, noch warmes Kirschkompott macht sich einfach unfassbar gut zu Vanillepudding.

Für das Kompott lässt du ein großes Glas **Sauerkirschen** (350 g) in einem Sieb abtropfen und fängst den Saft dabei in einem Topf auf. Dann rührst du 2 Esslöffel **Speisestärke** mit 1,5 Esslöffeln **Zucker** und 4 Esslöffeln von dem **Saft** glatt. Den übrigen Saft zum Kochen bringen und die angerührte Stärke einrühren. Das Ganze nochmal

kurz aufkochen und die Kirschen unterrühren.

Für die „Großen“ kannst du noch einen Schuss **Kirschwasser** unter das Kompott geben. Mit dem Vanillepudding und ein paar **Schokoraspeln** serviert bekommt deine Nachspeise so einen Hauch von Schwarzwälder-Kirsch-Dessert.

Zutaten ersetzen: Vanillepudding ohne ...

Nicht jeder mag alles, darf alles oder will alles essen. Kein Problem. Vanillepudding ist für alle da, denn er lässt sich prima variieren.

Vanillepudding ohne Ei

Werdende Mütter müssen auf Eier im Pudding verzichten. Die Eier werden nur kurz in die heiße Milch gerührt und nicht komplett durchgekocht. Zum Glück kannst du Vanillepudding auch super mit **Sahne** kochen – schmeckt sogar noch ein bisschen cremiger. [Ein Rezept dafür gibt's hier.](#)

Vanillepudding ohne Zucker

Für alle **Low Carb**-Anhänger und Zuckerverächter gilt: Süßt euren Pudding doch, wie ihr wollt! Spaß beiseite. Zucker spielt zum Glück keine Rolle dabei, ob der Pudding fest wird oder Ähnliches. Er bringt lediglich Geschmack. Das heißt, du kannst den Zucker ohne Probleme weglassen oder durch **Süßstoff**, **Xylit-Zucker**, **Honig** oder Ähnliches ersetzen. Probier einfach mal ein bisschen rum, bis dir das Ergebnis zusagt.

Vanillepudding ohne Milch

Da freuen sie sich, die Veganer: Vanillepudding kannst du auch prima mit Pflanzenmilch statt Kuhmilch kochen. **Soja-** oder **Mandelmilch** eignen sich da besonders gut, da sie von Natur aus einen leicht süßlichen, fast schon vanilligen Geschmack mit sich bringen.

Vanillepudding für Kuchen

Ohne Tüte: Wie du cremigen Vanillepudding selber machst



Selbstgemachte Puddingteilchen wie frisch vom Bäcker

Wer liebt sie nicht, diese sündhaft leckeren Puddingteilchen, Törtchen mit Cremefüllung, Puddingkuchen etc.? Mit selbst gekochtem Pudding kannst du viele leckere Gebäckkreationen zubereiten. Dabei gibt es verschiedene Möglichkeiten, Pudding einzusetzen.

Puddingfüllung

Für Pudding als Kuchenfüllungen, wie etwa für Apfelkuchen, fertigen Pudding einfach direkt auf den Kuchenboden geben und mit Früchten belegen.

Buttercreme

Als Buttercreme bezeichnet man zum Beispiel die dünne Cremeschicht in der Donauwelle. Dafür Pudding etwas abkühlen lassen und mit **200 g Butter** aufschlagen.

Puddingcreme

Für diese herrlich cremige Füllung, wie sie zum Beispiel in Puddingteilchen zu finden ist, hebst du **pro 500 ml Milch 400 g Quark** unter den Pudding. Teilchen füllen und ab geht's in den Ofen.

Vanillepudding aufbewahren

Waren die Augen mal wieder größer als der Mund und du hast Vanillepudding übrig? Kein Problem, denn Pudding lässt sich prima aufbewahren.

Im Kühlschrank

Da in frischem Pudding frische Eier verarbeitet werden, solltest du ihn nicht länger als **4 Tage** im Kühlschrank aufbewahren. Damit er keine Fremdaromen annimmt,

deckst du ihn am besten mit Folie ab oder gibst ihn in eine verschließbare Frischhaltedose.

Vanillepudding einfrieren

Pudding kannst du ohne Probleme einfrieren. Einfach in eine verschließbare Frischhaltedose geben und ab geht's ins Tiefkühlfach. Dort hält er sich gut und gerne **3 Monate**. Bei Bedarf einfach bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Kleiner Tipp: Halbgefroren schmeckt Pudding fast noch besser als ganz aufgetaut.