



ARBEITSZEIT: 20 MIN | BACKZEIT: 5 MIN



ZUTATEN

Für 4 Portionen:

1 Vanilleschote
500 ml Milch
3 Eigelb
70 g Puderzucker
30 g Speisestärke

ZUBEREITUNG

Kratze als erstes das wertvolle Mark aus der Vanilleschote heraus und gebe es in die Milch. Dann beides aufkochen lassen.

Währenddessen das Eigelb mit dem Puderzucker mindestens 3 Minuten lang mit einem Rührgerät zu einer dicken und cremigen Konsistenz aufschlagen. Sobald die Eier fast weiß sind, die Speisestärke sanft unterrühren. Anschließend die Mischung unter ständigem Rühren zur Milch geben und erneut aufkochen lassen.

Im Anschluss daran den Pudding portionsweise in kleine Schälchen füllen.