

Mandelmilch-Pudding

Der Mandelmilch- Pudding ist eine laktosefreie Variante der köstlichen Süßspeise. Das Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

| | |
|--------|---------------|
| 500 ml | Mandelmilch |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 70 g | Staubzucker |
| 3 Stk. | Eidotter |
| 30 g | Speisestärke |

Zubereitung

1. Für den **Mandelmilch-Pudding** die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Das Vanillemark und die ausgeschabte Schote zur Milch geben und aufkochen, Hitze wieder reduzieren.
2. Die Eidotter mit Staubzucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Zur Milch geben, aufkochen und die Speisestärke unterrühren das keine Klumpen entstehen. Dann die Vanilleschote entfernen.
3. Den Mandelmilch-Pudding in Gläser oder Schalen füllen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Tipp

Damit sich beim Mandelmilch-Pudding auf der Oberfläche keine Haut bildet, die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Den Pudding mit frischen Beeren oder Schoko-Tropfen garnieren.