

Vanillecreme-Grundrezept

Mit dem Vanillecreme-Grundrezept können viele Gerichte abgerundet werden. Vanillecreme schmeckt einfach lecker und dieses Rezept nicht nur bei Kindern ein Hit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

200 ml	Milch
70 g	Kristallzucker
1 Stk.	Eidotter
20 g	Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Für das Vanillecreme-Grundrezept in einem kleinen Topf auf kleiner Stufe Milch und Zucker langsam erhitzen. Die Eier trennen und nur den Dotter mit dem Vanillepuddingpulver mischen und mit etwas Milch anrühren.
2. Dieses Gemisch zu der warmen Milch geben und einkochen lassen. Wenn diese andickt und erste Blasen schlägt sofort vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Das Vanillecreme-Grundrezept ist eine Grundlage für zahlreiche Süßspeisen, so zum Beispiel für die Füllung von Torten. Auch mit frischen Früchten ist es einfach klasse!