

# Vanillepudding

Selbstgemacht schmeckt Vanillepudding einfach am besten - und mit diesem Rezept geht das ganz leicht und schnell.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
50 g	Feinkristallzucker
2 EL	Mehl
1.5 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
400 ml	Milch

## Zubereitung

1. Für den **Vanillepudding** zu Beginn die Eier trennen. Dotter in eine Schüssel geben, Eiklar wird nicht benötigt. Vanillezucker (oder Vanillemark), Mehl und Zucker zu den Dottern geben und alle Zutaten gut verrühren, bis eine gleichmäßige glatte Masse entstanden ist. Sollte die Masse zu trocken sein, 1 bis 2 Esslöffel von der Milch abnehmen und mit unterrühren.
2. Die Milch in einen Topf gießen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Einmal aufkochen lassen, anschließend sofort vom Herd nehmen. Die heiße Milch langsam in die Schüssel zu den anderen Zutaten gießen und schnell einrühren. Auf keinen Fall den Inhalt der Schüssel in die Milch rühren, in diesem Fall würden die Dotter gerinnen.
3. Den Pudding noch kurziterrühren, dann in beliebige Formen gießen und in den Kühlschrank stellen, bis er fest ist.

## Tipp

Der Vanillepudding schmeckt besonders gut, wenn man ihn mit frischem Vanillemark anstelle von Vanillezucker zubereitet. Vor dem Servieren kann er mit frischen Früchten oder Beeren dekoriert

werden (siehe Beispiel auf dem Foto).