Zimtpudding

Der Zimtpudding ist schnell gemacht und schmeckt besonders als Dessert. Ein Rezept, das aber auch gerne mal zwischendurch vernascht wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

500 ml	Milch (3,5%)
30 g	Mehl
1 TL	Speisestärke (gestrichen)
40 g	Zucker
0.5 TL	Zimt
0.5 Stk.	Vanilleschoten (davon das Mark)
20 g	Butter (kalt)
Nach Belieben	Zimt (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für den **Zimtpudding** von der Milch ca. 60 ml abnehmen und mit dem Mehl, der Speisestärke und dem Zucker klumpenfrei verrühren. Die Sauce am besten einmal durchsieben.

2. Dann die restliche Milch, mit dem Mark der Vanilleschote und dem Zimt in einen Topf geben und erhitzen.

3. Wenn die Milch anfängt zu dampfen, die Sauce unterrühren und unter ständigem rühren aufkochen lassen. Dann die kalte Butter hinzufügen und ca. 2 Minuten unter Rühren weiter köcheln lassen.

4. Jetzt den Topf vom Herd nehmen und mit den Rührstäben des Mixers ca. 5 Minuten lang Aufschlag. Den Pudding anschließend in die Gläser füllen und ca. 2 Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren, den Pudding noch mit etwas Zimt bestäuben.

Tipp

Der Pudding schmeckt noch cremiger, wenn man einen Teil der Milch durch Schlagobers ersetzt