



Vanille-Pudding oder Vanille-Soße kochen

www.organisation-mit-sabine.de

Portionsgröße: 2 | **Arbeitszeit:** 10 Min. | **Kochzeit:** 10 Min.

Zutaten

500 g Kuh- oder Pflanzen-Milch
30 g Speisestärke (ohne Ei 35 g)
30 - 50 g Zucker, Xylit, etc.
Geschmackszutat (1/2 Vanilleschote,
-extrakt, -zucker)
evtl. 1 - 2 Eigelb

Vanille-Soße (4 Portionen):
1000 g Milch statt 500 g
Restliche Zutaten wie oben

Sahnepudding:

Einen Teil der Milch durch Sahne
ersetzen (zum Beispiel 50/50)

Zubereitung

Einen kleinen Teil der Milch wegnehmen. Speisestärke, Zucker und Geschmackszutaten vermischen und in die abgenommene Milch rühren, evtl. Eigelb dazu mischen (=Puddingmix). Den Rest der Milch aufkochen. Wenn die Milch kocht, den Puddingmix mit einem Schneebesen einrühren und kurz aufkochen. Warm oder kalt genießen.

Zubereitung im Thermomix:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 7 Minuten/90°C/Stufe 3 (Vanillesoße 9 Minuten) mit Rührhaufsatz kochen. Warm oder kalt genießen.

Notizen

Oder nach dem Kochen:

Schlagsahne steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben.