



Vanillecreme

4 Portionen

500 ml Milch

1 Vanilleschote

3 Eigelb

25 g Speisestärke

50 g feinsten Zucker

1 Prise Salz

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden (s. u.)

Eigelb, Speisestärke und etwas Milch glatt verrühren

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauschaben

Restliche Milch mit dem Zucker, dem Vanillemark und der Schote aufkochen. Ei-Stärke-Mischung und Salz zufügen und alles unter ständigem Rühren kurz kochen. Die Vanilleschote entfernen und den Pudding in eine Schüssel oder Portionsschälchen füllen.

Evtl. das Eiweiß steif schlagen und unterheben, sobald die Masse nicht mehr kocht. Will man verhindern, dass sich auf dem Pudding eine Haut bildet, muss man ihn in der Abkühlphase häufiger umrühren. Außerdem kann man die Hälfte der Milch durch Sahne ersetzen.