



Vla

6 Portionen

Zutaten

- 3 EL Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 40 g Speisestärke
- 1 Liter Milch
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Sahne (30 % Fett)

Zubereitung

1 EL Zucker mit den Eiern schaumig schlagen. Speisestärke in 2 EL Milch auflösen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark auskratzen und zusammen mit der restlichen Milch in einem Topf erhitzen und gelegentlich umrühren. Wenn die Milch zu kochen beginnt, Topf

vom Herd nehmen, Vanilleschote herausnehmen und Stärkemischung hineinrühren. Anschließend die Eier-Zucker-Mischung hineinrühren. Pudding auskühlen lassen und alle 5 Minuten umrühren, damit sich keine Haut bildet.