Vanillepudding selber machen

Zutaten für 5 Portionen

- 500 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Speisestärke
- ½ Vanilleschote

optional:

- Kurkuma (für eine schöne gelbe Farbe)

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die Vanilleschote auf und kratze das Mark heraus.
2. Gib 375 ml der Milch mit dem Zucker, dem Vanillemark und der Vanilleschote in einen Topf.
3. Bringe sie zum Kochen.
4. Verrühre die restliche Milch mit der Stärke. Das geht am besten mit einem Quirl.
5. Rühre die aufgelöste Stärke ein, sobald die Milch kocht. Lasse sie unter beständigem Rühren nochmal aufkochen. Fülle sie dann in kalt ausgepülte Gläschen oder Schüsseln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.