

## REZEPT ZUM VIDEO NASCHEN

# VANILLEPUDDING

### Zutaten:

Für 4 Puddingformen!

- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 2 Esslöffel Vanillezucker
- 50 g Maisstärke



### Zubereitung:

1. Mark aus der Vanilleschote kratzen.
2. Puddingformen mit kaltem Wasser ausspülen.
3. 4 Esslöffel kalte Milch mit Maisstärke glattrühren.
4. Restliche Milch mit Vanillezucker, dem Vanillemark aus der ganzen Schote in einem Topf aufkochen.
5. Die glattgerührte Maisstärke in die heiße Milch einrühren und so lange kochen, bis der Pudding dickcremig ist - dabei immer gut umrühren!
6. Den Vanillepudding in die Formen füllen und für einige Stunden kaltstellen.
7. Pudding auf Teller stürzen und genießen.

**TIPP:** Für Schokoladenpudding kannst du die Vanilleschote gegen zwei Esslöffel Kakaopulver austauschen!