Kochzeit
20 Minuten

Vanillepudding

Zutaten

2 Becher Milch (1/2 Liter)
1 Vanilleschote
2 Esslöffel Vanillezucker
50 g Maisstärke

Vanilleschote

Milch

Vanillezucker

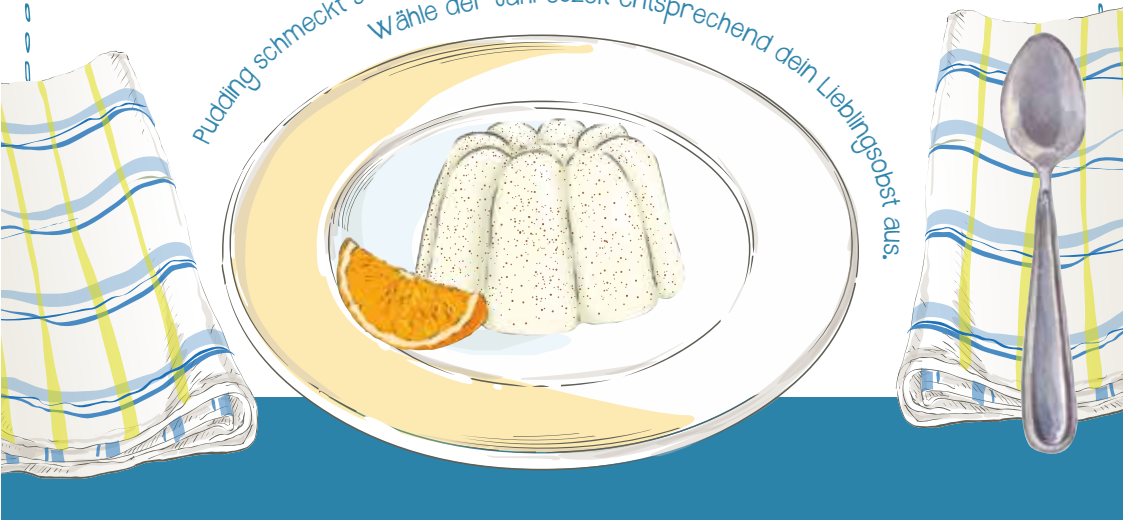
Maisstärke

Zubereitung

1. Puddingformen mit kaltem Wasser ausspülen.
2. Mark aus der Vanilleschote kratzen.
3. 4 Esslöffel kalte Milch mit Maisstärke glattrühren.
4. Restliche Milch mit Vanillezucker und dem Vanillemark in einem Topf aufkochen.
5. Die glattgerührte Maisstärke in die heiße Milch einrühren und so lange kochen, bis der Pudding dickcremig ist.
6. Den Vanillepudding in die Formen füllen und für einige Stunden kalt stellen.
7. Pudding auf Teller stürzen.
8. Mit Früchten der Saison garnieren.

Für Schokoladenpudding tauscht man die Vanilleschote gegen zwei Esslöffel Kakaopulver aus.

Pudding schmeckt sehr gut mit Früchten.
Wähle der Jahreszeit entsprechend dein Lieblingsobst aus.



Milch

Milch kannst du trinken, wir brauchen sie aber auch oft zum Kochen. Genauso wie die Milchprodukte Joghurt, Käse und Topfen.

Weißt du, welches Tier uns die Milch gibt?

Es ist die Kuh. Wird ein Kalb geboren, bildet sich im Euter der Kuh die Milch. Eine Kuh gibt mehr Milch, als ihr Kälbchen trinken kann. Gut für uns!

Quiz

Wie viel Milch schätzt du, gibt eine Kuh am Tag?

a) 1 Liter
b) 20 Liter

Antwort: 20 Liter (20 Packerl voll)

Ein kleines Kalb trinkt pro Tag ungefähr 5-6 Liter Milch.

In der Molkerei wird die Milch verarbeitet.

Aus 20 Liter Milch werden:

20 Packungen Trinkmilch
oder
80 Becher Joghurt
oder
4 Packungen Butter
oder
2 Kilogramm Käse

„Glückliche " Kühe geben eine bessere Milch.

Eine Kuh auf der Weide oder auf der Alm bekommt das zu fressen, was Kühe von Natur aus fressen würden (Gras, Kräuter) und sie tankt Sonnenlicht. Das hat Einfluss auf den Geschmack und Gehalt an Nährstoffen der Milch.