

Rezept für den weltbesten Vanillepudding

Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 200ml Sahne
- 300ml Wasser
- 30g Speisestärke



Zubereitung:

1. Zuerst schneidest du die Vanilleschote auf und kratzt das Mark heraus.
2. Das Vanillemark zusammen mit der restlichen Schote, dem Zucker, dem Salz, der Sahne und 200ml Wasser in einen Topf geben und langsam erwärmen, aber nicht kochen!
3. Nach etwa 15 Minuten kannst du die Vanilleschote aus dem Topf herausnehmen.
4. Jetzt verrührst du die Speisestärke mit den restlichen 100ml Wasser klümpchenfrei und gibst die Flüssigkeit danach in den Topf. Jetzt lässt du alles aufkochen und rührst gut um, damit den Pudding nicht anbrennt. Sobald die Stärke andickt, nimmst du den Topf vom Herd.
5. Sobald der Pudding abgekühlt ist, kannst du ihn dir schmecken lassen.