

Rezept Vanillesauce aus Puddingpulver

Rezept Vanillesauce aus Puddingpulver

Zutaten:

1 Pck Puddingpulver (Vanillegeschmack)
0,8 l Vollmilch
3 EL Zucker
1 – 2 Pck Vanillezucker oder Vanillezucker (Typ Bourbon)

Zubereitung:

Das Puddingpulver laut Anleitung mit Zucker und Milch anrühren.

Die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

Sobald die Milch kocht, den Topf vom Feuer nehmen und das angerührte Puddingpulver unter die Milch schlagen.

Den Topf wieder aufsetzen und den Pudding ca. 1 Minute lang kochen lassen.

Den fertigen Pudding mit Hilfe eines Teigschabers in eine Schüssel umfüllen und mit Küchenfolie abdecken, damit sich keine Haut bilden kann.

Ca. 2 Stunden lang kalt stellen.

Sauce zu

Kompott

Obstsalate (z.B. Obstsalat, Obstsalat mit Melone, Obstsalat, chinesisch oder Obstsalat, exotisch)

Grützen (z.B. Stachelbeergrütze, Himbeergrütze oder Rote Grütze)

einfach nur so...

Schlagsahne

Schokoladenpudding, Schokoladenpudding aus Puddingpulver, Schokoladenpudding, luftig oder Schokoladenpudding, weiß

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)