

# *selbstgemachter Vanillepudding*

*Zutaten (ca. 3-4 Personen)*

- *5 Eigelb*
- *75 g Zucker*
- *2-3 gehäufte EL Dinkelmehl*
- *Mark einer echten Vanilleschote (alternativ Vanillezucker)*
- *400 ml Milch*
- *100 ml Sahne*

*Zubereitung:*

- 1. 6-8 EL Milch, Eigelb, Zucker und Mehl miteinander verrühren, bis eine homogene, glatte Masse entstanden ist.*
- 2. In der Zwischenzeit die übrige Milch, das Mark der Vanilleschote (dazu die Vanillestange in der Mitte aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen) und die Sahne miteinander erhitzen bzw. aufkochen lassen.*
- 3. Die Milch von der Kochplatte herunter nehmen und nach und nach zu der Eigelbmasse gießen. Dabei die Masse gut verrühren.*
- 4. Wenn die Masse gut verrührt ist, diese noch einmal zum Andicken für ca. 1-2 Minuten auf dem Herd köcheln lassen. (Vorsicht, nicht anbrennen lassen!)*
- 5. Anschließend abkühlen lassen.*