

Pudding mit Eischnee

Der klassische Vanillepudding wird mit Eischnee besonders locker - so hat ihn die Oma früher zubereitet.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Pudding:

1 Eiweiß (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Bourbon-Vanille
2 EL Zucker (40 g)
500 ml Milch

Wie bereite ich einen Vanillepudding mit Eischnee zu?:

1 Eischnee:

Eiweiß sehr steif schlagen.

2 Vanillepudding:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Eischnee unter den noch heißen Pudding heben. Den Pudding sofort genießen oder kalt servieren.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Saisonale Früchte wie Erdbeeren, ein Obstsalat oder eine Fruchtgrütze schmecken ganz toll zu diesem Vanillepudding.

