

Vanille-Pudding (Flammeri)

Der beliebte Klassiker traditionell als Flammeri zubereitet

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

40 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
50 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Eigelb (Größe M)
½ Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
500 ml Milch

1 Vorbereiten:

Gustin, Zucker und Salz in einem Schälchen vermischen. Nach und nach mit mind. 6 EL der Milch glatt rühren. Das Eigelb dazugeben und verrühren. 1/2 Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem Messerrücken herausschaben.

2 Zubereiten:

Übrige Milch mit Vanilleschote und -mark in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührte Stärkemischung in die kochende Milch einrühren und etwa 1 Min. unter Rühren kochen lassen. Vanilleschote herausnehmen. Den Flammeri in eine Schale oder Dessertgläser füllen und nach Wunsch warm oder kalt servieren.

Hinweis:

Nur **ganz frische** Eier verwenden (Legedatum beachten, mind. 23 Tage Resthaltbarkeit). Die fertige Speise im Kühlschrank aufbewahren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Um eine **Hautbildung bei Kochpuddingen zu vermeiden**, Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings legen, bis er abgekühlt ist.
- Für **Pudding ohne Ei** das Ei einfach weglassen und 200 g steif geschlagene Sahne unter den erkalteten Pudding geben.
- Für einen **Pudding mit Eischnee** das übrig gebliebene Eiklar zu Eischnee aufschlagen. Diesen unter den heißen Pudding heben. So wird der Pudding besonders locker und luftig.

