

Würziger Vanille-Pudding

Ein gestürztes Dessert mit ausgewählten Gewürzen

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Zimtstange
- 1 Gewürznelke
- Muskatblüte (Macis)
- 1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
- 40 g Zucker
- 500 ml Milch

1 Vorbereiten:

Die Gewürze in einen kleinen Tee- oder Kaffee-Papierfilter geben und gut verschließen.

2 Zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch mit den Gewürzen aufkochen, vom Herd nehmen, den Beutel mit den Gewürzen entfernen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Den Pudding in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Puddingform füllen und zum Stürzen mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.