# Vanillepudding wie bei Oma

Schmeckt wie bei Oma - Vanillepudding mit Sahne und Schokostreuseln

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

## ZUTATEN

- 500 ml Vollmilch
- 2 gehäufte EL Zucker (ca. 50 g)
- 50 g Speisestärke
- 1 Eigelb (Gr. L)
- 1 Vanilleschote (alternativ 2 P. Vanillezucker oder 2 TL Vanille-Extrakt)

## Wer mag

- Etwas Schlagsahne
- Schokoladenstreusel

## ZUBEREITUNG

1. Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen.
2. Zucker und Speisestärke in ein Schälchen geben und mit 5-6 Esslöffeln der Milch glattrühren. Das Eigelb dazugeben und unterrühren.
3. Die restliche Milch mit dem Mark und der Schote der Vanille in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Vanilleschote entfernen, die angerührte Speisestärke-Ei-Mischung mit einem Schneebesen einrühren und noch einmal unter Rühren kurz aufkochen lassen, bis die Masse andickt.
4. Den Pudding in Dessertgläser oder in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
5. Wer mag serviert den Vanillepudding mit einem Klacks Sahne und Schoko-Streuseln, so wie bei meiner Oma .