Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Süßes / Glutenfrei / Kinder / super schnell /

Vanille-Milchpudding mit Himbeeren

Manchmal klappen Dinge einfach nicht so, wie man sie geplant hat. Man möchte 5 kg abnehmen und nimmt stattdessen 2 kg zu. Man möchte ausnahmsweise mal pünktlich sein und steht dann im Stau. Man möchte perfekt sitzende Haare und kommt dann in den Regen. Oder man möchte Vanillepudding und bekommt eine Milchspeise. So bei diesem Rezept geschehen. Eigentlich hatte ich die Vorstellung von einem richtigen Vanillepudding – gelb und vanillig. Herausgekommen ist etwas weißes, milchiges, mit einer feinen Vanillenote. Aber es hat mir durchaus gefallen! Eiskalt aus dem Kühlschrank und mit frischen Himbeeren, hat es uns einen heißen Nachmittag versüßt! Es muss also nicht automatisch schlecht sein, wenn die Dinge anders kommen, als man denkt. Wer weiß, wozu es gut ist?! In diesem Fall, bin ich um eine Nachspeise reicher geworden. Und morgen zeige ich euch, was man mit diesem Milchpudding noch tolles anstellen kann!

Zutaten für 4 Portionen

- 500 ml - Milch
- 30 gr - Maisstärke
- 2 EL - Zucker
- 1 - Vanilleschote
- 1 Handvoll -

Zubereitung:

1. Die Milch in einen Topf geben und die Maisstärke hineingeben. Mit einem Schneebesen rühren, bis sich die Stärke vollständig aufgelöst hat.
2. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark und auch die Schote in den Topf geben.
3. Nun den Topf erwärmen, den Zucker zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Für 2-3 Minuten köcheln lassen, dabei immer weiterrühren.
4. Die Vanilleschote entfernen und den Pudding in eine Schale füllen, abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank richtig durchkühlen lassen.
5. Mit frischen Himbeeren servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia