

Die Menge reicht für 2 große oder 4 mittelgroße Dessertgläser

Zutaten Vanillepudding:

500 ml Vollmilch
2 Eigelbe
80 g Zucker
1 Msp. Vanillepulver (alternativ: Vanilleschote, Vanillepaste-, Extrakt-, Aroma oder Zucker)
30 g Speisestärke/Maisstärke

Schokopudding:

500 ml Vollmilch
80-100 g Zucker
30 g Back-Kakao
30 g Speisestärke/Maisstärke



Zubereitung:

- 1) Füllt 300-400 ml von der Gesamtmenge an Milch in einen Topf um und erhitzt diese.
- 2) Vermischt die restliche Milch mit Zucker, Vanille, Stärke und Eigelben (für Vanillepudding). Für die Schoko-Variante gebt ihr zusammen mit Zucker und Stärke auch das Kakao-pulver dazu. Diese Zutaten solltet ihr mit einem Schneebesen gründlich verrühren, damit ihr im Pudding später keine Klümpchen habt.
- 3) Sobald die Milch kocht, fügt ihr die Stärke-Mischung unter ständigem Rühren hinzu. Rührt so lange, bis sich ein cremiger Pudding gebildet hat. Gönnst euch keine Pausen, da der Pudding leicht anbrennt.
- 4) Füllt ihn sofort ins gewünschte Gefäß um, da er schnell auskühlt, fest wird und an der Oberfläche eine Haut bildet.
- 5) Lasst ihn bei Zimmertemp. und danach im Kühlschrank für 1-2 Stunden auskühlen. Entnehmt die Deko-Tipps dem Video.

Tipps - Variationen:

- a) Für eine noch reichhaltigere Variante verwendet ihr statt 500 ml nur 300 ml Milch und zusätzlich 200 ml Sahne.
- b) Falls ihr den Pudding ohne Eigelbe machen wollt, verwendet 35-40 g Speisestärke.
- c) Wer einen festen Pudding bevorzugt, verwendet 35-40 g Stärke oder für eine cremige Variante eben weniger.
- d) Ihr könnt Nüsse, Kokos, Trockenfrüchte uvm. hinzufügen.
- e) Für eine fruchtige Variante könnt ihr Milch und Fruchtsaft oder Frucht-püree mischen. Beachtet, dass ihr evtl. noch Zucker hinzufügen müsst.
- f) Falls ihr die Haut an der Oberfläche nicht mögt, legt ein Stück Frischhaltefolie direkt auf den Pudding und lasst ihn so auskühlen. Auf diese Weise bildet sie sich nicht.

Ova količina je dovoljna za 2 velike desertne čaše ili 4 srednje veličine

Sastojci za puding od vanilije:

500 ml punomasnog mlijeka

2 žumanjka

80 g šećera

na vrh noža vanilije u prahu (alternativno: mahuna od vanilije, pasta, ekstrakt, aroma ili vanilin šećer)

30 g gustina /kukuruznog škroba

Sastojci za čokoladni puding:

500 ml punomasnog mlijeka

80-100 g šećera

30 g kakaa za kuhanje

30 g gustina /kukuruznog škroba



Priprema:

1) Saspitate 300-400 ml od ukupne količine mlijeka u lonac i zagrijte na šporetu.

2) Pomiješajte preostalo mlijeko sa šećerom, vanilijom, gustinom i žumanjcima (za puding od vanilije). Za čoko varijantu pomiješajte šećer, gustin i kakao. Sastojke metlicom za snijeg dobro promiješajte kako u gotovom pudingu ne biste imali grudvica.

3) Čim je mlijeko prokuhalo, uz stalno miješanje dodajte pripremljenu smjesu i kuhajte dok se ne stvori kremasti puding. Ne pravite pauze jer puding brzo zagori.

4) Odmah ga saspitate u posude, jer se brzo hladi, stvrdne i stvara kožicu na površini.

5) Ostavite ga na sobnoj temp. da se ohladi a zatim 1-2 h u frižideru. Ideje za dekoraciju pogledajte u videu.

Savjeti - Varijacije:

a) Za još kremastiju varijantu, umjesto 500 ml koristite samo 300 ml mlijeka i dodajte 200 ml slatkog vrhnja.

b) Ako puding pravite bez žumanjaka, koristite više gustina, tj. 35-40 g.

c) Ako želite gušći puding, koristite više gustina tj. 35-40 g, ako volite kremastiji, onda naravno manje.

d) Možete ga obogatiti orasima, kokosom ili suhim voćem.

e) Za voćnu varijantu pomiješajte mlijeko i sok ili pire od voća. Obratite pažnju da će vam zatrebati više šećera.

f) Ako niste ljubitelji kožice na površini, stavite komadić prozirne folije direktno na puding i tako ga ohladite. Sigurno se neće stvarati nepoželjni sloj.