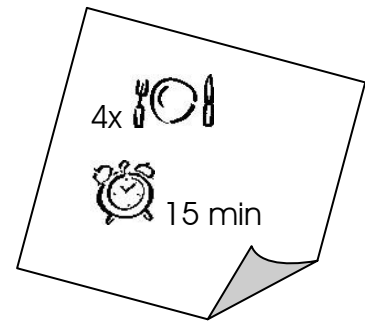


Pudding

Zutaten

- ½ L Milch
- 3 EL Zucker
- 1 Pkg. Puddingpulver (37 g ~ 2 EL)



Geräte

Litermaß; Esslöffel; kleine Schüssel; Topf; Schneebesen; Puddingformen (Schüsserl)

Zubereitung

1. Von der vorbereiteten Milch 8 EL entnehmen und in eine kleine Schüssel geben.
2. Die restliche Milch mit dem Zucker in einem Topf erhitzen.
3. Das Puddingpulver in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen **glatt** verrühren.
4. Wenn die Milch kocht **vom Herd nehmen** und das feinverrührte Puddingpulver langsam einrühren (Schneebesen).
5. Wieder auf den Herd stellen und 1 Minute aufkochen lassen.
WICHTIG!!! Gut umrühren.
6. Den Pudding in die Formen füllen und kalt stellen. oder in Glasschüsserl füllen
7. (Wenn der Pudding kalt ist auf ein Teller **stürzen**.)



Tipp:

Die Puddingformen mit kaltem Wasser ausspülen damit der Pudding sich leichter löst.