



Homemade vanillepudding



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1/2 l melk (vers)
1 1/4 deciliter volle room
1 vanillestokje
6 eiderdooiers
100 gram suiker
30 gram maïszetmeel

Bereidingswijze

- 1.** Breng de melk met de room zachtjes aan de kook.
- 2.** Voeg het doorgesneden en uitgeschrapt vanillestokje toe (met het schraapsel).
- 3.** Klop ondertussen de eiderdooiers met de suiker tot een crèmig mengsel in een grote, ronde kom.
- 4.** Voeg er het maïszetmeel bij en klop opnieuw.
- 5.** Giet een beetje van de net niet kokende melk (2 pollepels) bij de eiderdooiers en klop meteen opnieuw.
- 6.** Verwijder de vanillestokjes en giet vervolgens het eiderdooiermengsel bij de melk in de pan.
- 7.** Zet het vuur laag en blijf roeren tot je een gebonden massa krijgt.
- 8.** Laat de pudding zeker niet te hard koken, want dan krijg je roerei!