

Vanillecreme

Zutaten

1 kg	Milch
150 g	Kristallzucker
80 g	Puddingpulver
60 g	Eigelb (3Stk.)

Arbeitsbeschreibung

1. Alle Zutaten vorbereiten und abwiegen.
2. $\frac{3}{4}$ der Milchmenge mit Kristallzucker aufkochen.
3. Die restliche Milch mit Dotter und Cremepulver glattrühren.
4. In die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren durchkochen lassen.
5. In ein flaches Gefäß leeren und mit Frischhaltefolie abdecken, um eine Hautbildung zu vermeiden.
6. Auskühlen lassen.