

Vanille-Vla mit Beeren

Für 4 Personen

2 Eier	1 Eigelb	800 ml Milch
30 g Zucker	1 Vanilleschote	40 g Speisestärke
1 Msp. Kurkuma-Pulver	500 g Früchte	

Anrühren:

50 ml Milch in einem kleinen Topf leicht erwärmen und in einer Tasse mit Stärke und Kurkuma solange verrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind.

Vanille-Milch herstellen:

Den Rest der Milch auf etwa 80 Grad Celsius in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote auskratzen, das Mark in die Milch geben. Die ausgekratzte Schote ebenfalls hineinlegen, 20 Minuten ziehen lassen und wieder herausnehmen.

Vla kochen:

Die Eier, das Eigelb und den Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät intensiv schaumig steif schlagen. Die Mischung aus der Tasse unterrühren. Die Vanillemilch noch einmal erhitzen dieses Mal bis kurz vor dem Kochen. Den Mix aus Stärke, Kurkuma, Zucker und Eiern unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen langsam in die Milch geben. Das Ganze etwa eine Minute leicht köcheln lassen.

Die Masse sollte beginnen, dickflüssig zu werden.

Abkühlen:

Den Topf vom Herd nehmen und direkt in ein Eisbad stellen – dafür zum Beispiel eine Handbreit sehr kaltes Wasser ins Spülbecken laufen lassen.

Den Vla mit dem Schneebesen vorsichtig weiterrühren, bis er etwa auf Handwärme heruntergekühlt ist. Den halbflüssigen Vla in eine Schüssel geben und ganz abkühlen lassen.

Tipps:

Stärke und Kurkuma nutzen. Kinder lernen durch dieses Rezept, dass typisches Puddingpulver vorwiegend aus Stärke und färbenden Zutaten besteht.

Eier und Eigelb schenken dem Pudding eine besonders zarte, gelartige Konsistenz.

Wenn man den warmen Pudding im Eisbad noch etwas rührt, bildet sich keine Haut.

test Oktober 2020