Artikel vom 15.11.2023 · Ausgedruckt am 22.11.2026, 03:11 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/printenpudding

Printenpudding



Foto: Elke Honné

Zutaten (für 4 bis 6 Portionen):
4 Kräuterprinten,
500 ml Milch,
1 P Vanillezucker,
125 g Zucker,
1 P Vanillepuddingpulver,
2 Becher Sahne.

Zubereitung:
Printen in der 450 ml Milch für 30 bis 45 Minuten einweichen, dann mit Vanillezucker und Zucker aufkochen, dabei ständig rühren damit es nicht anbrennt. Puddingpulver mit 50 ml Milch anrühren und in die kochende Milch einrühren. In eine Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie abgedeckt erkalten lassen, damit sich keine Haut bildet. Die Sahne steif schlagen, etwas für die Dekoration zur Seite stellen und den Rest unter die Puddingmasse geben. In eine Glasschale füllen und vor dem Servieren mit Sahnetuffs und nach Geschmack weiteren Printen zum Beispiel als Brösel verzieren.

Elke Honné