



Besser essen.
Besser leben.

Vanillepudding mit Erdbeersoße

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten 🍳 einfach

Zutaten

Vanillepudding

1 Stange(n) Vanilleschote
200 ml Sahne
300 ml Milch
40 g Zucker
40 g Speisestärke
2 Stck. Eigelb

Erdbeersoße

200 g Erdbeeren
2 EL Zucker



Zubereitung

1. Die Sahne und 100ml von der Milch in die Sauteuse geben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und das Mark und die Schale in die Sauteuse ebenfalls geben.
2. Danach den Servierdeckel auf die Sauteuse drauflegen und die Navigeno auf Stufe "A" einstellen.
3. Anschließend den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen.
4. In der Zwischenzeit die Milch, das Eigelb und den Zucker in einer Schüssel mithilfe eines Schneebesens gut verrühren. Zum Schluss die Speisestärke mithilfe eines Siebs in die Mischung geben und ebenfalls gut verrühren.
5. Sobald der Audiotherm piept, die Mischung in die Sauteuse geben und gut verrühren. Hier kann die Navigeno auf Stufe 3 gestellt werden. Immer weiter rühren bis die Konsistenz cremig wird.
6. Zum Schluss den Pudding in ein Schälchen geben und für 30 Minuten abkühlen lassen.

Erdbeersoße

7. Die Erdbeeren mit Zucker in einen Quickcut geben und klein machen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Quick Cut



Sauteuse Prime abnehmbarer
Stielgriff 20 cm



Navigenio