

Vanille- pudding



Schmeckt warm und kalt: Vanillepudding ist ein Klassiker in unserem Kochkurs. Die meisten Kinder lieben diesen Nachtisch, der – nach dem Gemüse- Eintopf genossen – einen tollen Abschluss der Mahlzeit bildet.



enthält Laktose (Milch)



Kosten pro Kind: bis 1 Euro

Modul 8

Übersaisonal

Zutaten | 12 Kinder

- 2 Vanilleschote, alternativ: gemahlene Vanille oder Vanillezucker
- 100 g Kartoffel- oder Maisstärke
- 1 Liter Vollmilch
- ca. 2 EL Honig
- 1 Prise Salz

Küchenwerkzeug

- Küchenmesser
- Schneidebrett
- mittlere Schüssel
- Messbecher
- Schneebesen
- mittlerer Kochtopf
- Kochlöffel

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 1 Vanilleschote, alternativ: gemahlene Vanille oder Vanillezucker
- ca. 50 g Kartoffel- oder Maisstärke
- 500 ml Vollmilch
- ca. 1 EL Honig
- 1 Prise Salz

(Saisonale) Alternativen

Der Vanillepudding kann im Herbst und Winter mit frischen Apfel- oder Birnenstückchen serviert werden. Auch Pflaumen, Mirabellen oder Zwetschgen eignen sich gut (als Kompott). Im Frühling bietet sich Rhabarberkompott an. Im Sommer schmecken dazu frische Beeren wie Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren oder Blaubeeren.

Vanille- pudding



1 Die Vanilleschoten längs aufschneiden. Das Vanillemark (mit der Messerrückseite) herauskratzen und in eine Schüssel geben.

2 Die Stärke dazugeben. Langsam 200 ml von der Milch zufügen, dabei mit einem Schneebesen glattrühren.

3 Die restliche Milch in einem Topf ohne Deckel langsam aufkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

4 Sobald die Milch kocht, kurz vom Herd nehmen. Die angerührte Vanille-Stärke mit dem Schneebesen kräftig unterrühren. Für weitere 2–3 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

5 Den Vanillepudding noch heiß mit Honig und einer Prise Salz abschmecken. Auf Schälchen verteilen und abkühlen lassen.

Das Aufschneiden der Vanilleschote und das Herauskratzen des Marks kann für jüngere Kinder schwierig sein. Assistieren Sie ihnen bei Bedarf und erklären Sie dabei, was Sie tun.

Zeigen Sie den Kindern bei Bedarf, wie man mit dem Schneebesen kräftig rührt, sodass sich keine Klümpchen bilden.

Achtung: Milch kocht schnell über! Bleiben Sie dabei und lassen die Kinder beobachten, wie die Milch aufsteigt.

Übernehmen Sie bei Bedarf das erste Umrühren, damit die Stärke-Mischung gut verteilt wird. Mit einem stabilen Tritthocker können die Kinder dann abwechselnd selbst umrühren.

Der frisch gekochte Pudding ist sehr heiß. Behalten Sie die Kinder beim Verteilen im Blick.

Tipps & Tricks

In kleinen Schälchen direkt in den Kühlschrank gestellt kühlt der Pudding schneller aus. Soll er gestürzt werden, den heißen Pudding in eine kalt ausgespülte Form oder auf Förmchen verteilen. Vanille ist eine kostbare Zutat, verwenden Sie die ausgekrazte Schote unbedingt weiter. Zusammen mit Zucker in einem sauberen Schraubglas aufbewahrt, erhält man nach wenigen Tagen aromatischen Vanillezucker.



Vanilleschoten wachsen an Orchideen. Die unzähligen kleinen Samen im Inneren der Schote sind das aromareiche Vanillemark, das als kleine schwarze Pünktchen im echten Vanillezucker oder in Süßspeisen sichtbar ist.