Honigpudding von Meccano

Mengen für 10 Personen

Honigpudding aus dem DnD Kochbuch

Quelle: DnD Kochbuch

Tags: Schwierig, Vegetarisch

1.25 Liter Milch	
3.0 Stück Vanilleschote	oder 3 TL Vanilleextrakt
375 g Honig	
6.0 dl Schlagrahm (Dose)	
75 g Maisstärke/Maizena	
7.5 Stück Eigelb	
2.5 Prise Salz	

1. Die Milch bei mittlerer Hitze in den Topf giessen. Vanilleschoten und herausgekratztes in die Milch geben und FAST (nur fast) kochen lassen. Honig hinzufügen, einige Minuten umrühren
2. in Schüssel den Schlagrahm mit Eigelb, Maizena und Salz aufschlagen. Temperieren und dann alles in denselben kochtopf.
3.hitze erhöhen, ca. 5 Minuten kochen lassen (bis merklich eingedickt)
4. durch Sieb lassen, Frischhaltefolie drauf, abkühlen lassen (mind. 1 Stunde im Kühlschrank)