



Honigpudding von Meccano

Mengen für 35 Personen

Honigpudding aus dem DnD Kochbuch

Quelle: DnD Kochbuch

Tags: Vegetarisch, Schwierig

4.375 Liter Milch
10.5 Stück Vanilleschote oder 3 TL Vanilleextrakt
1.31 kg Honig
2.1 Liter Schlagrahm (Dose)
263 g Maizena
26.3 Stück Eigelb
8.75 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)