Pudding - Quark - Creme von Philipp Forster

Mengen für 10 Personen

Zuerst das Mark der Vanilleschote auskratzen, zur Milch geben und aufkochen.

In der Zwischenzeit das Eigelb mit dem Puderzucker mindestens 3 Minuten mit dem Rührgerät zu einer dicken Masse aufschlagen. Wenn die Eier fast weiß sind, die Speisestärke unterrühren. Die Masse unter ständigem Rühren zur Milch geben und nochmals aufkochen.

Den Vanillepudding mit der Milch nach Packungsanweisung, jedoch mit der doppelten Menge Zucker zubereiten. Anschließend etwas abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren.

Den Quark mit dem Vanillezucker verrühren. Den abgekühlten Pudding unter den Quark rühren und kaltstellen.

Quelle: http://www.chefkoch.de/rezepte/662551168090172/Leckerleichte-Pudding-Quark-Creme.html

Pudding http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=1566191264076872

8.0 dl	Milch
2.0 g	Vanilleschote
150 g	Puderzucker
5.0 Stück	Eigelb
50 g	Maizena
800 g	Magerquark
2.0 Stück	Vanillezucker (8g)