Zurück zu: Spanischer Pudding (Natillas) Drucken

Spanischer Pudding (Natillas)

Rezept von: Luis Luna



(0)

2 Hobby-Köche haben dieses Rezept als Lieblingsrezept gespeichert

Einfach

Fertig in **2 Stunden 25 Min.**

Bild von: Allrecipes

Man kann diesen Pudding in Spanien in jedem Supermarkt kaufen. Wer ihn aber, wenn der Urlaub vorbei ist, auch zu Hause essen möchte, kann das Dessert mit diesem Rezept ganz leicht nachkochen.

Zutaten:

Portionen: **4**

500 ml Vollmilch

1 Zimtstange

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

3 Eigelb

3 EL Zucker

1 EL Stärke

Zubereitung

Zub.: **5 Min.** |Kochzeit: **20 Min.** | Ruhezeit: **2 Stunden, Kühl stellen**

1. Milch mit Zimtstange und Zitronenschale 10 Minuten bei mittlerer Temperatur vorsichtig erhitzen, aber nicht kochen.

2. In der Zwischenzeit Eigelb mit Zucker in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen. Stärke unterrühren und solange rühren, bis die Mischung keine Klumpen mehr hat und ganz glatt ist.

3. Zimtstange und Zitronenschale aus der Milch nehmen und nach und nach die Eigelbmischung dazugeben, dabei ständig mit einem Schneebesen rühren. Weiterrühren und ca. 10 Minuten bei niedriger Temperatur erhitzen, bis die Mischung andickt. Aufkochen und sofort vom Herd nehmen.

4. Pudding in Dessertschalen gießen und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis er fest ist.

Natillas (Spanischer Pudding)

Eingestellt von: Allrecipes Zuletzt aktualisiert: 21 Jul 2013

ALLE RECHTE VORBEHALTEN © 2013 Allrecipes.com, Inc.