

## Zelfgemaakte vanillepudding / Homemade Vanilla Pudding



### Boodschappenlijstje

900 ml volle melk

1 vanillestokje

5 vrije uitloop bio-eierdooiers

80 gram suiker

60 gram maïzena

100 ml slagroom

**optioneel:** 250 ml slagroom,  
stijfgeklopt met 2 eetlepels fijne suiker

### Zo maak je zelf vanille pudding

Vul de puddingvorm met koud water en zet opzij.

Klop de eidooiers los met de suiker en maïzena en zet de kom opzij voor nu.

Schraap het zaad uit het vanillestokje.

Doe 800 ml van de melk in een pan met een dikke bodem en voeg het zaad en stokje toe.

Breng het mengsel **tegen** de kook (niet koken!), blijf roeren en verwijder het vanillestokje.

Schenk de 100 ml koude melk en de slagroom bij de eidooiermix en roer het er goed door.

Schenk de helft van de hete melk bij het eidooiermengsel en roer het door goed door.

Doe dan alles terug in de pan en breng het al roerend aan de kook.

Blijf roeren, laat de pudding in 1-2 minuten indikken, leeg de vorm en schenk de pudding er in.

**Druk plastic folie op de pudding en laat hem afkoelen tot kamertemperatuur.**

**Zet de vorm een nachtje in de ijskast om op te stijven.**

Zet een plat bord bovenop de puddingvorm en draai bord en vorm tegelijk ondersteboven.

Enaar is je vanillepudding!

**Spuut desgewenst rozetjes stijfgeklopte slagroom om de vanillepudding.**

## Zelfgemaakte vanillepudding / Homemade Vanilla Pudding



### Shopping list

900 ml whole milk

1 vanilla pod

5 free range organic egg yolks

80g caster sugar

60g corn flour

100 ml double cream

**optional: 250 ml double cream,**

beaten stiff with 2 tablespoons caster sugar

### How to make vanilla pudding

Fill the pudding mold with cold water and set it aside.

Beat the egg yolks with the sugar and cornflour and set the bowl aside for now.

Scrape the seed from the vanilla pod.

Put 800 ml of the milk in a heavy-bottomed pan and add the seed and pod.

Bring the mixture to a boil (do not boil!), keep stirring and remove the vanilla pod.

Stir the 100 ml cold milk and 100 ml double cream into the egg yolk mixture and stir well.

Pour half of the hot milk into the egg yolk mixture and stir well.

Then put everything back in the pan and bring it to a boil while stirring.

Keep stirring, let the pudding thicken 1-2 minutes then pour the pudding into the mold.

Press plastic wrap over the pudding and let it cool to room temperature.

Place the mold in the refrigerator overnight to firm up.

Place a flat plate on top of the mold and turn plate and mold upside down together.

And here's your vanilla pudding!

**Pipe rosettes whipped cream all around the vanilla pudding, if you choose to**