

## Vanillepudding

Unser Pudding lädt zum Träumen ein ... mit dem vollmundigen Geschmack von Vanille und einem Hauch Meersalz lässt dich dieser Pudding dahinschmelzen.

Noch hinzuzufügen: 500 ml Milch, 2 EL Zucker

Zubereitung:

1. 500ml (pflanzliche\*\*) Milch abmessen.
2. 100 ml von dieser (kalten) Milch mit Puddingpulver anrühren.
3. Übrige Milch mit 2 EL Zucker zum Kochen bringen.
4. Topf von der Kochstelle nehmen und angerührtes Puddingpulver einrühren.
5. Unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen.
6. Anschließend in eine Schale geben und auskühlen lassen.

\*\*Konsistenz kann bei pflanzlicher Milch abweichen

Tipp: Verfeinere den fertigen Pudding mit unserem Erdbeersirup, um ihm eine fruchtige Note zu verleihen.

Inhalt: 33g

**Zutaten:** Maisstärke\*, Hagebuttenpulver\*, gemahlene Vanille\* 0,5 %, Meersalz.

\*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1457 kJ (343 kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	85 g
-davon Zucker	< 0,5 g
Ballaststoffe	1,1 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz <sup>2)</sup>	0,5 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



### Sensorik & Qualitätsparameter

**Allergene:** Keine

Enthaltene Rohstoffe  
• Vanille

Empfohlene Gebindegrößen

