

Pudding selbst kochen ist nicht schwer, man braucht nur wenige Zutaten:

Grundrezept

500 ml Milch
2-3 El Mais-Speisestärke
2 El Zucker, gerne braunen Rohrzucker
Prise Salz

Zubereitung

1. Etwa 300 ml Milch in einen Topf geben, erhitzen
2. Die restliche Milch mit der Speisestärke und Zucker mit dem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind
3. Wenn die Milch im Topf anfängt zu kochen, die restliche Milch langsam unterrühren, alles nochmals kurz aufkochen

Die Platte etwas runterdrehen, die Masse eine Minute blubbern lassen und dabei umrühren, sonst schlägt sie an. Dann in eine Schüssel geben, die man vorher kalt ausspülen sollte. Das war's? Natürlich nicht. Da fehlt ja noch ein wenig Geschmack.

Varianten

Am einfachsten ist es, mit der Milch zu variieren:

- Ein oder zwei Bananen in der Milch vor dem Kochen pürieren, die klassische Bananenmilch, vielleicht etwas weniger Milch nehmen und weiterkochen, wie oben
- Oder 500 ml kräftigen Milchkaffee statt nur der Milch. Wer mag, kann vom gemahlten Kaffee einen Teelöffel unter den Pudding rühren
- Oder statt der Kuhmilch Kokosmilch nehmen, am Anfang würde ich halb und halb nehmen (250/250 ml) und später "feintunen"
- Natürlich Schokopudding: 2 El Kakaopulver, nicht gezuckert. Dazu in der Kochmilch 50g Halbbitter-Kuvertüre schmelzen lassen. Man kann mit Zimt, Chili oder Tonkabohne in's Exotische gehen
- In den Vanillepudding gehört natürlich reichlich Vanille, vielleicht etwas geraspelte Orangenschale (Bio), aber auf jeden Fall zwei Ei-Gelb, wegen der Farbe ..

Sie merken schon, das sind bestenfalls Anregungen. Glühweinpudding? Erbspudding? Joghurtpudding? Warum nicht, probieren geht über studieren .. (rb/MF)