

# Homemade vanillepudding

**Bereidingstijd**
< 30 min

**Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld

# Ingrediënten

1⁄2 l melk (vers)
1 1⁄4 deciliter volle room
1 vanillestokje
6 eiderdooiers
100 gram suiker
30 gram maïszetmeel

# Bereidingswijze

1. **Breng de melk met de room zachtjes aan de kook.**
2. **Voeg het doorgesneden en uitgeschraapte vanillestokje toe (met het schraapsel).**
3. **Klop ondertussen de eierdooiers met de suiker tot een crèmig mengsel in een grote, ronde kom.**
4. **Voeg er het maïszetmeel bij en klop opnieuw.**
5. **Giet een beetje van de net niet kokende melk (2 pollepels) bij de eierdooiers en klop meteen opnieuw.**
6. **Verwijder de vanillestokjes en giet vervolgens het eierdooiermengsel bij de melk in de pan.**
7. **Zet het vuur laag en blijf roeren tot je een gebonden massa krijgt.**
8. **Laat de pudding zeker niet te hard koken, want dan krijg je roerei!**