

pudding mit Milchpulver

Zutaten:

14 g Puddingpulver

210 ml Wasser

7 Messlöffel Milchpulver

Zubereitung:

Puddingpulver mit 2 Esslöffeln Wasser von den 210 ml Wasser gut vermischen.

Restliches Wasser zum Kochen bringen. Wasser vom Herd nehmen.

Puddingpulvermischung unter ständigem Rühren hinzufügen.

Topf wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren noch etwas weiterkochen lassen.

Wenn die gewünschte Dicke erreicht ist, Topf vom Herd nehmen und Messlöffel mit dem Milchpulver hinzugeben.

Warmen Pudding in ein Puddingschälchen geben und abkühlen lassen.

Custard with milk formula

Ingredients:

14 g custard powder

210 ml water

7 scoops milk powder

Preparation:

Thoroughly mix the custard powder with 2 tablespoons from the 210 ml of water.

Bring the remaining water to the boil. Remove the water from the heat.

Add in the custard powder mix whilst constantly stirring.

Return the pan to the heat and continue to cook whilst constantly stirring.

Once the desired consistency is achieved, remove the pan from the heat and add in the milk powder.

Pour the warm custard into a dessert bowl and allow to cool.

Pudding au lait en poudre

Ingrédients :

14 g de poudre de pudding

210 ml d'eau

7 mesurette de lait en poudre

Préparation :

Mélangez bien la poudre de pudding avec 2 cuillères à soupe d'eau.

Portez le reste de l'eau à ébullition. Retirez ensuite la casserole du feu.

Incorporez le mélange à base de poudre de pudding sans cesser de mélanger.

Remettez la casserole sur le feu et laissez cuire tout en mélangeant constamment.

Dès obtention de la consistance souhaitée, retirez la casserole du feu et ajoutez les mesurette de lait en poudre.

Versez le pudding chaud dans un petit récipient et laissez refroidir.