

Vanille-Pudding

(für 4 Portionen)

50	ml	Milch	mit
5	EL	Speisestärke	in einem kleinen Gefäß verrühren bis es keine Klümpchen mehr
		(5 gestrichene EL)	gibt. Einen Topf mit kaltem Wasser ausschwenken und
450	ml	Milch	hineingeben und auf Stufe 2 zum Kochen bringen. Wenn die
			Milch kocht die angerührte Speisestärke mit dem Schneebesen in
			die kochende Milch rühren und weiterrühren, einmal aufkochen
			lassen und dann den Herd auf Stufe 1 stellen.
1	EL	Vanillezucker	und
3	EL	Zucker	dazugeben und unterrühren. Den Pudding vom Herd nehmen und
			auf vier Schälchen verteilen. Nach dem Abkühlen servieren.

(EL = Esslöffel, TL = Teelöffel, ml = Milliliter)

Rhabarberkompott

1	EL	Speisestärke	mit etwa 2 EL Wasser verrühren.
250	g	Rhabarber	häuten, klein schneiden und mit etwas Wasser und
100	g	Zucker	und
1	Msp.	Zimt	kochen, bis sich die Struktur des Rhabarbers auflöst. Dann den
			Topf vom Herd nehmen und die aufgequollene Speisestärke ein-
			rühren. Erneut kurz aufkochen und anschließend Kompott ab-
			kühlen lassen.

(EL = Esslöffel, TL = Teelöffel, Msp. = Messerspitze)