

Puddingmilchsuppe



Zutaten

Für 4 Personen:

1 l Milch
60 g Zucker
1 Paket Vanillepuddingpulver
Frische Früchte oder Früchte
aus der Dose

Zubereitung

6 EL kalte Milch in eine kleine Schüssel geben. Die übrige Milch in einem hohen Kochtopf auf höchster Stufe zum Kochen bringen.

60 g Zucker in die Milch rühren.

Puddingpulver mit der Milch in der kleinen Schüssel verrühren. Die Masse in die kochende Milch einrühren. Die Suppe nochmals kurz aufkochen lassen und anschließend den Topf von der Herdplatte nehmen.

Mit den frischen Früchten oder Früchten aus der Dose die Suppe verfeinern. Hier sind es Schattenmorellen (mit Speisestärke leicht angedickt).