



## Holunderblütenpudding

### Zutaten:

30 Holunderblütendolden  
 1 l Milch (oder 500 ml Milch und 500 ml Sahne)  
 16 TL Speisestärke  
 1 Vanilleschote  
 6 EL Zucker  
 1 Bio-Zitrone, die abgeriebene Schale

### Zubereitung:

Die Holunderblütendolden zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale 48 Stunden in der Milch ziehen lassen. Danach kurz in einem Topf aufkochen und die Milch durch ein feines Sieb abseihen.

Von der Milch 100 ml abnehmen, mit Stärke und Zucker in einer kleinen Tasse vermischen. Mit der restlichen Milch verrühren.

Die Vanilleschote aufschneiden, auskratzen und das Vanillemark zur Milch geben.

Alles noch einmal kurz aufkochen lassen und den Pudding in Dessertschälchen füllen.