



## Mädesüßpudding mit Sommerbeeren

### Zutaten für 6 Portionen:

1 Liter Milch (oder 700 ml Milch und 300 ml Sahne)  
 10 - 12 Mädesüß-Blütenstände  
 90 g Zucker  
 1 Vanilleschote (oder 1 Päckchen Bourbon-Vanille)  
 2 Eier  
 60 g Speisestärke  
 Sommerbeeren (Erdbeeren, Himbeeren, etc.)  
 Mädesüß-Blüten für die Deko

### Zubereitung:

Die Mädesüß-Blüten eine Weile im Freien mit einem Tuch abgedeckt liegenlassen, dass die kleinen Käferchen entkommen können.

Dann die Mädesüß-Blütenstände grob hacken, in die Milch (oder Milch-Sahne-Mischung) geben und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Milch durch ein feines Sieb abseihen, um die Blüten zu entfernen. Die Vanilleschote aufschneiden, auskratzen und das Vanillemark zur Milch geben.

Dann Milch mit Zucker, Eiern und Stärke verquirlen und unter ständigem Rühren auf etwa 90°C erhitzen bis der Pudding eindickt.

Anschließend in Schüsselchen geben und kühl stellen.

Mädesüßpudding mit ein paar abgezapften Mädesüßblüten dekorieren. Die Beeren waschen, evtl. kleinschneiden und zum Pudding servieren.