

Vla – flüssiger Pudding

Vla ist eine typische Süßspeise aus der niederländischen Küche. Es handelt sich um einen Pudding von besonders flüssiger Konsistenz. Vla wird traditionell mit einem Löffel verzehrt.

Ebenfalls traditionell wird Vla mit "hagelslag", gemeint sind Schokoladenstreusel, bestreut gegessen.

Zutaten:

- 1 l Milch
- 1 Vanilleschote
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- Schokostreusel zum Bestreuen



Zubereitung:

100 ml von der Milch in einem gesonderten Gefäß abnehmen und beiseite stellen.

Die Vanilleschote aufschlitzen und in Gänze mit der restlichen Milch zum Kochen bringen und für ca. fünf Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die beiseite gestellte Milch mit den Eiern, dem Zucker und der Stärke verrühren.

Nun wird die Vanilleschote aus der heißen Milch entfernt.

Damit der Vla nicht klumpt, wird etwas von der heißen Flüssigkeit zur Stärke-Ei-Milch gegeben. Dieses Gemisch wird wiederum in die restliche heiße Milch in den Topf gegossen.

Bei mittlerer Hitze wird nun die Flüssigkeit so lange kräftig gerührt, bis der Vla andickt und einmal aufgekocht ist.

Die Oberfläche der Creme sofort mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.

Nach dem Erkalten den Vla kurz glattrühren und mit Schokostreuseln servieren.