**Vanillepudding**

1 liter volle melk
6 eieren
2 vanillepeultjes

150 g fijne suiker
50 g vanillesuiker
5 eetlepels maïszetmeel
facultatief: rozijntjes, hagelslag

Snijd de vanillepeultjes overlangs open en schraap er de zaadjes uit. doe die samen met de peulen zelf, in de melk. Breng de melk aan de kook en verminder dan de temperatuur tot onder het kookpunt. Laat even staan om de melk te laten aromatiseren met vanillesmaak.

Splits de eieren en meng de dooiers met de fijne suiker en vanillesuiker tot de suikers opgelost zijn. Voeg nu het zetmeel toe en klop opnieuw tot alles goed vermengd is.

Neem een kopje van de hete melk en giet dat bij het eimengsel. Roer alles goed om en giet deze bereiding bij de rest van de melk in het kookpotje. Hou het vuur laag.

Roer het eierbeslag door de melk en blijf roeren zonder ophouden tot de pudding als bij wonder begint te ontstaan. De pudding is klaar als er bubbels uit opstijgen die aan het oppervlak openbarsten.

Haal de pot van het vuur en giet de pudding in individuele kommetjes. Laat ze afkoelen of eet de pudding lauw.