

VANILLE-SAUCE, -PUDDING & -CRÈME

Felchlin Fabrikladen



Felchlin
SWITZERLAND

VANILLE-SAUCE, -PUDDING & -CRÈME

8–10 Portionen

Zubereitung 15 Minuten, Auskühlzeit 3 Stunden

VANILLE-SAUCE, ZUM WARM SERVIEREN

1000 g Milch

200 g Zucker

45 g Felchlin Vanille-Crème-Pulver (Art. UE05C)

VANILLE-PUDDING

1000 g Milch

200 g Zucker

100 g Felchlin Vanille-Crème-Pulver (Art. UE05C)

VANILLE-CRÈME

1000 g Milch

200 g Zucker

65 g Felchlin Vanille-Crème-Pulver (Art. UE05C)

Zubereitung

Felchlin Vanille-Crème-Pulver mit 300 g Milch anrühren, restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Alles zusammengeben und 1 Minute weiterkochen, danach auskühlen lassen. Zum Verfeinern: Crème mit flüssigem oder geschlagenem Vollrahm vermengen. Man rechnet 100–150 g Crème pro Person.

TIPP!

Zuckerreduziert – Funktioniert auch mit etwas weniger Zucker (150 g)

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II – 6438 Ibach – Switzerland – T + 41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 – 16:00 Uhr