Backfeste Vanillecreme (für Vanillehörnchen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
Vanillepuddingcreme:		
400 ml	Milch	50 ml der kalten Milch in eine kleine Schüssel geben und das Puddingpulver klumpenfrei darin anrühren. Die restliche Milch mit allen anderen Zutaten in einen Topf geben, mit dem Schneebesen **sehr gut verrühren** und unter **ständigem Rühren** aufkochen (brennt leicht an!). Dann das angerührte Puddingpulver nochmals kurz aufrühren und zugeben und kurz aufkochen. Dabei weiter stark rühren. (Sollten sich trotzdem Klumpen bilden, Masse durch ein feines Sieb streichen!)
1 Pckg.	Vanillepudding-pulver	
1	Ei	
60 g	Zucker	
100 g	Creme Fraiche oder Schmand	Pudding in eine Schüssel umfüllen, Creme Fraiche zugeben, verrühren und mit einem Gefrierbeutel abdecken, damit sich keine Haut bildet! Kühl stellen.