

# Pudding mit Vanillesoße

redits: AJUCA Küchencrew 2025

Zutaten	Menge (50)	Menge (400)
Puddingpulver (schoko)	5 Pck= 220 g	880 g
Puddingpulver (vanille)	5 Pck= 220 g	880 g
Sojamilch	5 L	40 L
Zucker	600 g	4,8 kg

TIPP: Bezüglich der Milchangaben schaut vorher nochmal auf eure Puddingpulvermische (diese Angaben beziehen sich auf die Packungen aus dem Supermarkt, der Handelshof liefert geringer potenten Kram), ansonsten mehr Stärke reinhauen/auflösen

1. Zwei 40 L Töpfe besorgen (einmal vanille, einmal schoko). In jedem Topf 19 L Sojamilch zum Aufkochen bringen. Riesigen Schneebesen besorgen
2. In 3L Messbecher 2,4 kg Zucker mit 880 g Puddingpulver vermengen und in 1-2 L Sojamilch auflösen.
3. Sobald die Sojamilch kocht, die angerührte Puddingmische hinzufügen und solange mit riesigem Schneebesen verrühren, bis die Masse andickt.
4. Anschließend Pudding in extra flachen Gastrobehälter ausgießen, sodass dieser dort abkühlen und fest werden kann. (! Abkühlen ist echt nen gamechanger und wenn ihr keinen Bock auf Puddinghaut habt gerne die Masse mit Frischhaltefolie abdecken)
5. Nun die Vanillesoße anrühren: In einem 10 L Topf 4,5 L Sojamilch aufsetzen und zum kochen bringen. In separatem Messbecher 500 mL Sojamilch mit 220 g vanillepuddingpulver und 200g Zucker vermengen. Dieses Gemisch bei aufkochen der Sojamilch hinzugeben und gut einrühren bis die gesamte Masse halbflüssig eindickt. Anschließend Vanillesoße in separates Gefäß (hoher Gastrobehälter oder Messbecher) überführen und Servierkelle hinzulegen.
6. Dosenmandarinen abgießen und in einem Gefäß ebenso mit einem Löffel zum servieren hinstellen.

Version #2

Erstellt: 2026-05-14 09:09:18 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 09:10:13 UTC von jona