# De nedderlandsk Pudding: Vla

Binah all Düütsche, de eenmaal in Nederland weren, mögen *vla.* Düt typisk nedderlandsk Snoperee is gliek to Pudding, man heel lobbig, nich fast un kümmt in vööl verscheden Smaakrichten vör. För de Nederlanders is *vla* en Produkt ut'n Olldag, nettso as Brood un Melk. Dat warrt in veelen Huushollens binah alldaags as Snoperee na dat warm Avendeten vertehrt. Produzeert warrt dat ut Melk un en Kreem ut Döödl, Melk un Zücker. De Soorten Vanille un Schokolaa sünd traditschonell un vun de meehrsten wullen. Man et gifft ok neeiere Soorten as Zitroon, Druuv of Appel-Kaneel. Ehrdat de Pudding eten warrt, doot en faken noch Bilagen as Appelmuus, lüttje Kookjes, Bananen of bunt Streusel daaran. Un en wichtig Informatschoon ehrdat ju dat lecker Snoperee sülvst makt: blot de Düütschen *drinkt* dat vla – de Nederlanders *eet* hüm, ut een Schöttelke mit'n Lepel.

**Bigaven:**

3 Eier

1 Liter Melk (na Smaak
200ml vun de Melk dör Rohm utwesseln)

50g Zücker

25g Spiesstarkde

1 Vanillepuul

**Dat Tobereiten**

1. De Melk mit de opsnieden Vanillepuul in en Pott to’t Koken brengen un daarna en vördel Stünn trecken laten.
2. De Spiesstarkde met wat kold Melk mengeln. De Eier met den Zücker schumig mengeln un de Spiesstarkde dorto geven.
3. De Vanillepuul ut den Pott nehmen. En Deel vun de heet Melk in dat Ei-Mengsel geven, good vermengeleern un naast dat Ei-Mengsel ünner gestadig mengeln ünner de restlik Melk geven. Alls no eenmal opkoken laten un na wate en Minüüt (wenn dat Gemengsel andickt) den Pott vun den Heerd herunner nehmen un no wat wiedermengeln.
4. Nu dat vla afköhlen laten, to’n Bispill in en kold Waterbadd. Dat vla all paar Minüten vermengeleern – tominnst bet dat nich mehr dampt – anners bildt sik en Smand. Ju köönt dat vla heet eten man na de Traditschoon een eet dat kold. Ju köönt ok verscheden Bilagen vör den Vertehr bigeven.

Smakelk Eten!

Düssen Bidrag is schrieven in ostfreesk Platt.