

Ratgeber vom 29. Juli 2010: Himmlische Vanillecrème

Redaktion: Maja Brunner

«Einfache Vanillecrème»

Zutaten:

1l Milch

½ Vanille-Stängel

3 gr. EL Stärkemehl

2 Eier

3 gr. EL Zucker

9 dl Milch mit dem aufgeschnittenen Vanille-Stängel und dem ausgekratzten Vanille-Mark aufkochen.

Dann die Pfanne mit der heissen Vanille-Milch vom Herd nehmen.

Die Eier, den Zucker, das Stärkemehl und 1 dl Milch mit dem Schwingbesen gut verquirlen und unter ständigem Rühren langsam zur heissen Milch geben.

Dann die Pfanne wieder auf den Herd stellen und die Creme auf kleinem Feuer unter fleissigem Rühren zu Cremedicke aufkochen.
