

# Kanarische Mandelcreme

## Zutaten:

200 g gemahlene Mandeln  
150 g Zucker  
4 Eigelb  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Milch  
2 EL Sherry  
Zimtpulver

## Zubereitung:

- Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten.
- Dauernd umrühren, Anbrenngefahr!!!
- Geröstete Mandeln aus der Pfanne nehmen.
- Zucker mit 250 ml Wasser in einem Topf zum Köcheln bringen.
- Die Mandeln zugeben, aufkochen und abkühlen lassen.
- Eigelb schaumig rühren.
- Die Milch unterrühren.
- Milcheigelb, Sherry und Zitronensaft unter die Mandelmasse mischen.
- Alles kurz aufkochen.
- In Dessertschälchen füllen und abkühlen lassen.
- Erkalte Creme vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.