

Beeren - Vanille - Creme

Zutaten:

350 g Beeren (z.B. Johannisbeeren)

4 Eigelb

80 g Zucker

25 g Mehl

1 Vanilleschote

400 ml Milch

1 Prise Salz

Schokostreusel



Zubereitung:

- Vanilleschote auskratzen.
- Vanillemark und Schote mit der Milch aufkochen lassen.
- Zucker, Eigelb, Salz und Mehl cremig rühren.
- Vanilleschote aus der kochenden Milch entfernen.
- Vanillemilch unter die Eigelbmasse rühren (Vorsicht, Anbrenngefahr!!!).
- Auf kleiner Flamme aufkochen lassen.
- Rühren dabei nicht vergessen.
- Creme durch ein Sieb streichen.
- Oberfläche dünn mit Zucker bestreuen.
- Creme abkühlen lassen.
- Beeren unter die abgekühlte Creme heben.
- Mit Beeren und/oder Schokostreusel garniert servieren.