

Mandel - Zimt - Creme

Zutaten:

1 Päckchen Mandel - Puddingpulver
300 g Beeren (frisch oder TK)
500 ml Milch
5 EL Puderzucker
½ TL Zimt
200 g Sahne
4 EL Amarettolikör



Zubereitung:

- Puddingpulver, Zimt und 3 EL Puderzucker mit etwas Milch anrühren.
- Restmilch in einem Kochtopf zum Kochen bringen.
- Topf vom Herd nehmen.
- Angerührten Pudding mit dem Schneebesen unterrühren.
- Noch einmal kurz aufkochen.
- Dabei ständig rühren.
- Creme etwas abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Creme heben.
- Creme in Dessertschälchen füllen und kalt stellen.
- Tiefgekühlte Beeren auftauen, frische Beeren putzen.
- Beeren mit Restzucker und Amaretto pürieren.
- Beerensoße vor dem Servieren über die Creme geben.