

Vanillcreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eier (Größe M), 250 ml Sahne, 250 ml Milch, 40 gr Stärke (Maizena), 2 Eigelb, 100 gr Zucker, 1 Vanillstange, 5 gr Zitronenschale.

Die Vorbereitungen:

Eigelb trennen. Vanillstange der Länge nach halbieren.

Die Zubereitung:

Milch, Sahne, Zucker und die geteilte Vanillstange aufkochen. Die anderen Zutaten mischen. Die Eimischung zur heißen Milch geben und ständig Rühren bis es eine cremeartige Masse wird. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
Mit etwas geschlagenem Rahm mischen und mmmmmhhhh