

Rezept des Monats

Eierlikörcreme

Zutaten:

- 1/4 Liter Milch
- Prise Vanillezucker
- Prise Salz
- 1 EL Rum
- 2 Dotter
- 65 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 1/4 Liter geschlagener Rahm
- 1/16 Eierlikör

Zubereitung:

Milch mit Vanillezucker, Salz und Rum aufkochen lassen. Dotter und Zucker dazugeben und auf einem Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die im kalten Wasser aufgeweichte Gelatine ausdrücken und zur Masse geben und im kalten Wasserbad weiterrühren bis die Creme zu stocken beginnt. Eierlikör dazugeben, Rahm unterheben und in Förmchen füllen.
Ca. 4 Stunden kaltstellen.

Die Lanersbacherhof Küchenbrigade wünscht „Gutes Gelingen“!