



Kastaniencreme

Zeitbedarf: 2 ½ Std.

Zutaten Creme:

4dl Milch
200 g tiefgekühltes Kastanienpüree aufgetaut
1 Vanillestengel längs aufgeschnitten oder ½ Tüte Vanillezucker
4 Eigelb
4-5 EL Zucker

Zubereitung:

1. Milch in Pfanne geben
Das in Stücke geschnittene dazu geben
Aufgeschnittener Vanille-Stengel darunter geben und aufkochen.
2. Eigelb Rühren bis die Masse hell ist, einen Teil der Kastanienmilch unter Rühren mit dem Schwingbesen an die Eimasse giessen, in die Pfanne zurückgeben und unter weiterem Rühren bis vors Kochen bringen.
3. Pfanne vom Herd nehmen und 2 Min. weiterrühren, in einer Schüssel 2-3 Std. kühl stellen.

Tip:

Nach Belieben 3 EL Rum oder Cognac zur Eimasse geben.

Servieren: In Cupgläser füllen, 2-3 Tropfen glattgerührten Doppelrahm auf die Cremeoberfläche geben und mit Holzspieß zu einer Garnitur verzieren.