

Klosterküche | Vanille-Creme mit Himbeer-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Für die Creme:

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 20 – 25 g Stärkemehl
- ½ Liter Milch
- 1 Prise Salz
- ¼ Vanille-Stange
- etwas Vanille-Zucker
- ¼ Liter geschlagene Sahne

Für die Sauce:

- gefrorene Himbeeren
- Cassis-Likör, nach Belieben

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eigelb, Zucker und Stärkemehl verrühren. Milch und Salz dazugeben. Die Vanille-Schote aufschneiden, das Mark herausholen und zu den Zutaten dazugeben. Die Creme auf dem Herd aufschlagen, bis die Speise einmal "aufpufft", anschließend von der heißen Platte nehmen. Unter Rühren etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unter die Speise heben. Die Creme in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel füllen und kalt stellen. Nach Belieben etwas Schlagsahne unterziehen.

Für die Sauce die Himbeeren und etwas Cassis-Likör in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen, anschließend im Mixer pürieren und kalt stellen.

Die Creme zusammen mit der Himbeer-Sauce servieren.

Rezept: Kloster St. Marienberg in Helmstedt

Quelle: Klosterküche – Kochen mit Leib & Seele vom 07.05.2017