

Zutaten

Ergibt: für 4-6 Personen

500 g Milch

60 g Zucker

10 g Maizena (Maisstärke)

60 g Eigelb

230 g Vermicelles (Maronen-Püree)

125 g Vollrahm (Sahne mit 3,5 % Milchfett)

TIPPS

Die Vermicelles-Crème max. 2,5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Vermicelles-Crème

Zubereitung

1. Zucker, Maizena, Eigelb und 50 g der Milch zusammen glatt rühren.
2. Restliche Milch in einer grossen Pfanne zum Kochen bringen.
3. Etwa einen Viertel der heissen Milch zur Eigelb-Mischung geben und zügig unterrühren. Einen weiteren Viertel zugeben und zügig unterrühren.
4. Dann die Eigelb-Mischung zur Milch in die Pfanne geben, gut mischen und unter ständigem Rühren erneut erhitzen, bis die Crème sich bindet.
5. Pfanne sofort vom Herd nehmen, die Crème in eine saubere Schüssel umfüllen und das Vermicelles kräftig unterrühren.
6. Die Vermicelles-Crème mit Haushaltsfolie bedecken (Folie direkt auf die Crème legen, damit sich keine «Haut» auf der Oberfläche bildet und die Keimbildung reduziert wird). 15 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen, anschliessend für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Sahne steif schlagen und unter die Crème ziehen.
8. Nach Belieben mit Schlagsahne, Kekskrümeln oder Schokostreuseln dekorieren.



Vermicelles
Brand AG