

Waldmeister-Creme mit Beeren und knuspriger Milchhaut

Zutaten für die Waldmeister-Creme (für 4 Personen):

- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 150 g Zucker
- 6 Zweige Waldmeister
- 50 g Mehl
- 500 ml Milch
- 300 ml Sahne

Waldmeister am besten einige Stunden antrocknen lassen.

Milch mit den Waldmeisterzweigen in einem Topf aufkochen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und circa 10 Minuten ziehen lassen, bis die Milch ein angenehmes Waldmeisteraroma angenommen hat. Die Milch-Mischung durch ein Sieb in einen neuen Topf geben und erneut kurz aufkochen.

Eigelb und Ei mit Zucker schaumig schlagen. Anschließend Mehliterrühren, in die abgeseigte Milch geben und unter kräftigem Rühren stocken lassen, bis eine glatte Creme entstanden ist.

Die Waldmeister-Creme in eine Schüssel füllen, 10 Minuten abkühlen lassen und mit Klarsichtfolie direkt auf der Creme aufliegend bedecken. In den Kühlschrank stellen und circa 1 Stunde kühlen.

Sahne aufschlagen und unter die abgekühlte Waldmeister-Creme heben.

Zutaten für die Beeren:

- 100 g Heidelbeeren
- 100 g Himbeeren
- 100 g Brombeeren
- 1 Zitrone
- 1 Prise Zucker

Zitrone auspressen. Beeren waschen und trocknen. Größere Beeren halbieren. Mit Zucker und einigen Spritzern Zitronensaft marinieren.

Zutaten für die knusprige Milchhaut:

- 300 ml Milch

Eine beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze bringen.

Milch in kleinen Gläsern à 100 ml bereitstellen. Nacheinander daraus die Milchhaut herstellen: Hierzu die Milch in der heißen Pfanne einkochen lassen. Während des Einkochens darauf achten, dass die entstehenden Blasen nicht zu hoch werden und die Milch gleichmäßig verdampft. Die Pfanne immer wieder vorsichtig hin- und herschieben und mit einem Pfannenwender glattstreichen.

Wenn die hauchdünne Milchhaut fest geworden ist und Farbe angenommen hat, vorsichtig aus der Pfanne abziehen und zum Auskühlen auf einen Teller legen. Die Milchhaut sieht aus wie ein sehr dünner Crêpe. Die Milchhaut in Viertel brechen.

Anrichten:

- 4 Zweige frischer Waldmeister

Das Dessert erst kurz vor dem Servieren anrichten, da sonst die Milchhaut weich wird.

Die Waldmeister-Creme in einen Spritzbeutel füllen. Je 1 Portion Creme auf den Teller spritzen, einige Beeren darauf verteilen und anschließend 1 Stück Milchhaut daraufsetzen. Wiederholen, bis das Dessert 3-4 Schichten hoch ist. Mit Milchhaut abschließen. Mit frischen Waldmeisterspitzen garnieren.

Sendetermin: 23.04.2023

Koch/Köchin: Björn Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen