

Herrencreme

Zutaten (für 6-8 Personen):

- 5 Eigelb
- 40 g Mehl
- 100 g Zucker
- 500 ml Milch
- 1 Vanille-Schote
- 500 ml Sahne
- 100 g Edelbitter-Schokolade
- 1 EL Rum

Vanille-Schote auskratzen. Milch, Vanillemark und -schote in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Eigelb, Zucker und Mehl ebenfalls in einen Topf geben und schaumig rühren. Dabei die Masse auf der Herdplatte leicht erhitzen. Sie darf aber nicht zu heiß werden, deshalb den Topf beim Rühren immer wieder von der Herdplatte ziehen.

Die Schote aus der Vanillemilch nehmen und die Flüssigkeit nach und nach in die Ei-Mischung rühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. In einen Topf mit breitem Durchmesser füllen und unter ständigem Rühren einmal leicht aufkochen lassen. So entsteht eine sämige Puddingmasse.

Pudding in eine Schüssel füllen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Sahne steif schlagen und die Schokolade raspeln. Die Hälfte der Sahne und die Hälfte der Schokoraspseln vorsichtig unter die kalte Puddingmasse heben. Die Creme mit Rum aromatisieren, anschließend in Förmchen oder Gläser füllen. Mit der restlichen Sahne und Schokolade garnieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 24.03.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

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