

Herrencreme

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 1 l Milch
- ½ l Schlagsahne
- 1 Tafel Blockschokolade
- 50 ml Strohrum
- Salz und Zucker

Vanille-Puddingpulver nach Anleitung anrühren und kalt werden lassen. Eventuell die Haut entfernen. Pudding mit einem Schneebesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Blockschokolade grob reiben, Sahne schlagen. Beides unter die Puddingmasse heben. Je nach Geschmack vorsichtig etwas Zucker und ein wenig Salz einrühren. Zum Schluss den Rum dazugeben und unterrühren.

Sendung/Quelle: Klosterküche - Kochen mit Leib und Seele

Letzter Sendetermin: 25.03.2018

Koch/Köchin: Roswitha Bowen

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