

Franzbrötchen mit Vanillecreme und Sommerbeeren

Zutaten für die Vanillecreme (für 4 Personen):

- 3 Eigelb
- 500 ml Sahne
- 4 EL Roh-Rohrzucker
- 1 Stange Vanille
- 1 EL Speisestärke

Die Vanille-Schote halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Zucker, Vanillemark und Schote mit der Sahne in einem Topf aufkochen, dann nach und nach das Eigelb unterrühren. 1 EL Vanillesoße in eine Tasse geben und mit der Speisestärke glattrühren. In den Topf geben und unterrühren. Auskühlen lassen und danach abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Zutaten für die Portwein-Aprikosen:

- 4 Aprikosen
- 1 TL Butter
- 1 TL Puderzucker
- 4 EL weißer Portwein

Aprikosen waschen, entsteinen und in Scheiben schneiden. In der Butter anbraten und den Puderzucker dazugeben. Mit dem Portwein ablöschen, kurz anziehen lassen und dann kaltstellen, damit die Aprikosen nicht zu weich werden.

Zutaten für den Boden:

- 2 Franzbrötchen
- 1 TL Butter

Franzbrötchen klitzeklein würfeln und in einer Pfanne in Butter anbraten. Zwischen 2 Küchenbretter geben und pressen. Im Kühlschrank kaltstellen.

Anrichten:

- frische Beeren

Den Franzbrötchen-Boden auf Teller verteilen und mit der Creme bestreichen. Mit verschiedenen Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren) und den Portwein-Aprikosen belegen und nach Geschmack garnieren, etwa mit Nüssen und Blüten.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 30.07.2021

Koch/Köchin: Dave Hänsel

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