

Herrencreme

Zutaten (für 6 Personen):

- 500 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 80 g Zucker
- 1 Schote Vanille
- 4 Eigelb
- 40 g Stärke
- 1 Prise Salz
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 40 ml Rum

Stärke mit etwa einem Sechstel der Milch in einer ausreichend großen Schüssel verrühren. Eier trennen und das Eigelb einrühren. Das Eiweiß für andere Desserts oder Gebäck verwenden.

Die Vanilleschote auskratzen. Restliche Milch mit Vanillemark und -schote, Zucker und Salz in einen Topf geben und aufkochen. Etwas heiße Flüssigkeit abnehmen und zur Milch-Eigelb-Mischung geben. Alles gründlich verrühren. Die Milch-Eigelb-Mischung zur kochenden Flüssigkeit geben. Ständig rühren - auch am Topfboden - und etwa 1 Minute köcheln lassen.

Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel füllen, danach abdecken und abkühlen lassen. Tipp: Frischhaltefolie direkt auf die Puddingmasse legen. Dann kann sich keine Haut bilden.

Sahne steif schlagen. Den Pudding mit einem Schneebesen glattrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Mit Rum abschmecken. Die Kuvertüre stückig hacken und zum Schluss unter die Creme rühren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 11.11.2023

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

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