



BRÄNNTI CREME MIT HERZLI

Zutaten:

4 Eigelb
30 gr Zucker
1 TL Vanillepaste
1 Prise Salz
5 dl Milch
15 gr Maizena
100 gr Zucker für's Caramel
0,5 dl Wasser
25 gr Margarine
2, 5 dl Vollrahm, geschlagen
Blätterteig-Herzen;
1 rund ausgewallter Blätterteig
1 Eiweiss
etwas Rohzucker und Puderzucker



Zubereitung;

In einer Schüssel die die Eigelb, den Zucker, die Vanillepaste und das Salz mit dem Handrührgerät zu einer dicklichen Masse aufschlagen. Von der Milch, ein Deziliter wegnehmen und mit dem Maizena vermischen. In einer hohen Pfanne den Zucker mit dem Wasser aufkochen, bis er eine hellbraune Farbe angenommen hat. Danach die Margarine zugeben und schmelzen. Jetzt die Milch zugeben und aufkochen, Hitze reduzieren und kochen, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Die Maizena-Mischung unter die Eiercreme mischen. Nun die heisse Caramelmilch in die Schüssel lehren und sofort wieder zurück in die Pfanne, zum Kochen bringen. Jetzt die Creme in einer Schüssel geben, eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen und im Kühlschrank erkalten lassen. Erst vor dem Servieren den Schlagrahm daruntergeben. Für die Herzen; den Backofen auf 230 Grad erhitzen und ein Blech mit Backfolie belegen. Den Blätterteig auf der einen Hälfte mit dem Eiweiss bestreichen, zur Hälfte einschlagen, ebenso bestreichen. Herzli austechen, aufs Blech geben und mit dem Rohzucker bestreuen. Backen; 230 Grad/ ca. 6 min
Danach mit Puderzucker bestreuen und zusammen servieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

