

Holunderblüten-Crème

Zutaten (für 4 Personen):

6-8 Holunderblütendolden, gewaschen
1 Stück dünn abgeschälte Zitronenschale
4 dl Milch
0,5 dl Milch
120 g Zucker
2 Eigelb
3 EL Maizena
1,8 dl Rahm, geschlagen

Zubereitung:

Holunderblüten und Zitronenschale in 4 dl Milch aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.

0,5 dl Milch, Zucker, Eigelb und Maizena verrühren.

Die heisse Milch durch ein feines Sieb zur Eimasse passieren und verrühren. Alles zusammen zurück in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze unter stetem Rühren erwärmen, bis sich eine Crème bildet. Die Crème zurück in die Schüssel geben und zugedeckt auskühlen lassen.

Die Crème gut durchrühren, den Rahm sorgfältig unterheben und in vier Portionen servieren.
