



Hier und heute

Die perfekte Herrencreme

Herrencreme ist Theresa Knipschilds Lieblingsdessert. Es lässt sich prima vorbereiten und eignet sich perfekt für Silvester. Zubereitet wird die Leckerei von Julia Floß.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für 6 Dessertschälchen

Die Zutaten

- 40 g Speisestärke
- ½ L Milch
- 4 Eigelb
- ½ Vanilleschote
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Sahne, geschlagen
- 40 ml Rum
- 100 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Für die Puddingmasse die Stärke mit circa 80 ml der Milch in einer ausreichend großen Schüssel klümpchenfrei verrühren. Dann die Eigelbe mit einem Schneebesen unterrühren. Die Vanilleschote halbieren, längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die restliche Milch mit Vanillemark und Schote, Zucker und einer Prise Salz in einen Topf geben und darin unter Rühren aufkochen. Etwas heiße Flüssigkeit abnehmen und zur Milch-Eigelb-Mischung geben, alles gründlich verrühren. Dann die Milch-Eigelb-Mischung zur kochenden Milch geben und alles unter Rühren – auch am Topfboden – etwa eine Minute zu einem Pudding köcheln lassen.

Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel füllen, danach mit Folie abdecken, sodass sie direkt Kontakt mit der Masse hat – so bildet sich keine Haut. Abkühlen lassen.

Zum Fertigstellen die Sahne steif schlagen. Den Pudding mit einem Schneebesen nochmals glattrühren. Etwas Rum zugeben und die Sahne mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Mit mehr Rum abschmecken. Die Kuvertüre fein hacken und zuletzt unter die Creme rühren.

Die Herrencreme in Dessertschalen servieren oder in einer großen Schüssel.

Tipp: Als einfache Variante Vanillepuddingpulver nach Packungsanweisung kochen.