

Erdbeercreme a la Hahn



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	20 Dekagramm
Gold Rum	Etwas / nach Bedarf
Erdbeeren	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.

Zubereitung:

20 dag Staubzucker, 3 Eidotter und 1 Pkg Vanillezucker schaumig rühren. 1/4 l steif geschlagenes Schlagobers darunter rühren und Erdbeeren die vorher geviertelt und in Rum getränkt wurden darunter mischen.

Die Creme ca. 2 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1058-Erdbeercreme-a-la-Hahn.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at