

## Zutaten

- 200 g Milch
- 200 g Sahne
- 40 g Vanillezucker
- Etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 25 g Speisestärke

Dessert

# Vanillecreme

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Vanillecreme. Perfekt für Ihr festliches Ostermenü! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

## So wird’s gemacht:

1. Milch, Sahne, Zucker, Salz und Zitronenschale aufkochen. Eigelb und Stärke mit etwas Wasser glattrühren und in den Topf geben. Unter Rühren 1 Minute kochen lassen. Anschließend in eine Schüssel füllen und direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken (vermeidet die Hautbildung). Vor dem Anrichten gut durchrühren und eventuell etwas Sahne einrühren.
2. Die Biskuitreste in einen Tumbler geben, einen EL Kompott darauf geben, dann einen EL Vanillecreme. Einen Biskuit-Kreis darauf geben und die Prozedur wiederholen. Zum Schluss mit frischen Erdbeeren garnieren.