

Kräuterladen Hollerblüte

Rezept-Kalender

Rezept des Monats Mai 2014

Holunderblütencreme mit Duftgeraniensirup

Zutaten:

4 Eigelb
150 ml Holunderblütensirup
250 ml Sahne
250 ml Milch

Dekoration:

ca. 150 ml Sahne, steif geschlagen
ca. 50 ml Duftgeraniensirup
etwas Zitronenmelisse, in sehr feine Streifen geschnitten

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C aufheizen.

Die Sahne zusammen mit der Milch und der Hälfte des Holunderblütensirups vorsichtig aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und 10 - 15 Minuten abkühlen lassen.

Die Eigelbe zusammen mit dem restlichen Holunderblütensirup verrühren.

Die heiße Holunderblüten-Milch-Sahne-Mischung zunächst esslöffelweise in die Eigelb-Mischung rühren, dann langsam, unter ständigem Rühren hineingießen.

Die Mischung in hitzebeständige Portionsschälchen füllen.

In ein tiefes Backofenblech ca. 1 cm hoch heißes Wasser gießen.

Die Schälchen auf das Backofenblech stellen und vorsichtig in den Ofen schieben.

Die Holunderblüten-Creme ungefähr 40 Minuten bei 130 - 150 °C im Ofen stocken lassen.

Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Am besten über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Vor dem Servieren mit geschlagener Sahne, etwas Duftgeraniensirup und Zitronenmelisse garnieren.

Ein feines Dessert und ein frühlommerlicher Hochgenuss!