



VANILLE-TÖPFCHEN MIT HEIDELBEERKOMPOTT

Für 4 Personen

Zutaten:

(4 Weckgläser mit Gummiring und Klammern à 1,5 dl Inhalt)

1,5 dl Milch

2,5 dl Vollrahm

1 TL Vanillepaste

1 Prise Salz

3 Blatt Gelatine

50 gr Zucker

3 Eigelbe

150 gr Heidelbeeren

1 EL Puderzucker

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Die Gelatine im kalten Wasser einlegen. In einer hohen Pfanne die Milch mit dem Rahm, dem Zucker und dem Salz unter Rühren aufkochen, von der Herdplatte nehmen. In einer Schüssel die Eigelbe verrühren und die heiße Flüssigkeit zugeben, nun die ausgedrückten Gelatineblätter ebenfalls hineingeben und gut verrühren. In die Schälchen füllen, zudecken und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Für das Kompott die Heidelbeeren mit dem Zucker und dem Zitronensaft in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze ca.3 min. köcheln lassen. Abkühlen, danach die Beeren ohne Saft auf die erkaltete Creme geben und bis zum Gebrauch wieder kühl stellen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Felinda K.

Eat, letters & deco

