

CHAI-CREME

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.

4 dl Milch

4 EL Zucker

3 frische Eier

1 Vanillestängel,
längs aufgeschnitten

2 cm Ingwer, in Scheiben

1 Zimtstange, halbiert

3 Kardamomkapseln,
zerdrückt

1 Sternanis

3 schwarze Pfeffer-
körner, zerdrückt

1 dl Halbrahm, kalt

Zimt zum Bestäuben

1. Milch, Zucker und Eier mit dem Schwingbesen verrühren, Vanille und alle Zutaten bis und mit Pfeffer beigegeben, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.
2. Creme glatt rühren, in Schälchen füllen. Rahm flaumig schlagen, darauf verteilen, mit wenig Zimt bestäuben.

Tipp: Statt Vanille, Ingwer, Zimt, Kardamom, Sternanis und Pfeffer 1 Chai-Teebeutel (z. B. Vanille-Chai), nur Inhalt, verwenden.

Portion: 241 kcal, F 15 g, Kh 18 g, E 9 g

