

DESSERTCREME

FÜR 4 KLEINE CREMES

FÜR DAS GRUNDREZEPT

Flüssige Sahne	100g
Milch	400g
Maisstärke	40g
Zucker	40g
NOROHY -Vanilleschote aus Madagaskar	1 Schote

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf **vermischen**. Vanillemark und Milch **hinzugeben**.

Bei schwacher Hitze **unter ständigem Rühren erhitzen**, bis die Mischung eindickt.

Die Creme in Auflaufförmchen **verteilen** und **abkühlen lassen**, dann in den Kühlschrank **stellen**.



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:
Guillemette Auboyer

@norohyvanille
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung außerhalb
der privaten Nutzung verboten.

Bildnachweis:
Agentur **cru**.