

Herren-Creme

 happy-mahlzeit.com/2019/10/04/herren-creme/

Zutaten für 4 - 6 Personen:

- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 1 Liter Milch
- ½ Liter Schlagsahne
- 1 Tafel Blockschokolade
- 50 ml Strohrum
- Salz
- Zucker

Zubereitung:

Das Puddingpulver nach Anleitung anrühren, einen Pudding kochen und kalt werden lassen. Eventuell die Haut entfernen.

Den Pudding mit einem Schneebesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Blockschokolade grob reiben, die Sahne schlagen. Beides unter die Puddingmasse heben. Je nach Geschmack vorsichtig etwas Zucker und ein wenig Salz einrühren.

Zum Schluss den Rum dazugeben und unterrühren.

Rezept aus dem Kloster Clemenswerth

Quelle: NDR - Klosterküche vom 20.3.2016