

Rezepte aus dem Hessenpark



Milch-Sahne-Creme

Als „kalte süße Speisen“ werden meist die Desserts in den historischen Kochbüchern betitelt. Bestandteile dieser Nachtische waren häufig Reis-, Hirse- oder Grießpuddings, die zusammen mit kalten Fruchtgelees oder Fruchtsaucen gereicht wurden. Daneben erfreuten sich sogenannte Cremes auf Sahne-Ei-Basis mit exotischen Früchten wie Ananas oder Zitronen mit Wein, Arrak oder auch Schokolade und Kaffee großer Beliebtheit.

Ein solches Dessert können sie schnell und einfach selbst zubereiten.

250 Milliliter Sahne

250 Milliliter Milch

3 Esslöffel Zucker

2 Eiweiße

Schale einer halben Zitrone

und

mit

in einen Topf geben. Solange unter Rühren kochen, bis sich die Masse auf circa 200 Milliliter reduziert hat.

zu Eischnee aufschlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse aufwallen lassen, fein reiben und hinzugeben.

Die Milch-Sahne-Creme in Dessertgläser füllen und bis zum Servieren kalt stellen.