

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 | und |
| 250 Milliliter Milch | mit |
| 3 Esslöffel Zucker | in einen Topf geben. Solange unter Rühren |
| | kochen, bis sich die Masse auf circa 200 |
| | Milliliter reduziert hat. |
| 2 Eiweiße | zu Eischnee aufschlagen und vorsichtig |
| Schale einer halben Zitrone | unterheben. Die Masse aufwallen lassen, |
| | fein reiben und hinzugeben. |

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