

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Vanilleflammeri

500 Milliliter Milch  
40 Gramm Zucker  
1 Teelöffel Butter  
1 Prise Salz  
1 Viertel Stange Vanille  
10 Gramm geriebene Mandeln  
50 Gramm Speisestärke  
1 Eigelb

1 Eiweiß

Von

3 Esslöffel abnehmen, die restliche Milch mit

und

zum Kochen bringen.

mit den 3 Esslöffeln Milch und

anrühren, dann in die kochende Milch rühren. Eine halbe Minute kochen lassen, dann vom Herd nehmen.

Den Schnee von

in die noch heiße Masse rühren. Danach in eine Schüssel umfüllen.

## Schokoladenflammeri

500 Milliliter Milch  
50 Gramm Zucker  
50 Gramm geriebene Schokolade  
1 Teelöffel löslichen Kaffee

1 Viertel Stange Vanille  
50 Gramm Speisestärke

Von

3 Esslöffel abnehmen. In einen Topf

(ersatzweise 30 Gramm Kakao) und geben. Die restliche kalte Milch unter Rühren zugießen.

zugeben und alles zum Kochen bringen.

mit den 3 Esslöffeln Milch anrühren, dann in die kochende Milch rühren. Eine halbe Minute kochen lassen, dann vom Herd nehmen. Danach in eine Schüssel umfüllen und mit Sahnetupfen verzieren.