

Vanillecreme HeLaDisentis von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Maizena mit Milch in Pfanne anrühren

Zucker & Eier beifügen

Vanilleschote begeben

Alles gut mischen, unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen.

Sofort in Schüssel geben, Klarsichtfolie drauf gegen Hautschicht, auskühlen lassen (alternativ rühren,rühren,rühren)

22.5 g Maisstärke/Maizena	1EL=9g
---------------------------	--------

1.5 Liter Milch	
-----------------	--

112 g Rohrzucker	1EL=15g
------------------	---------

5.0 Stück Eier	
----------------	--

1.0 Stück Vanilleschote	aufschneiden und ausschaben
-------------------------	-----------------------------
