

Vanille-Flammerie mit Waldbeeren

Desserts, Süßspeisen ...



Zutaten:

- * 1 l Reismilch mit Vanillegeschmack
- * 80 g Maisstärke
- * 240 g Zucker
- * 140 g Margarine
- * 250 g Waldbeeren (frisch oder tiefgefroren)



Zubereitung:

- * Die Maisstärke mit 150 ml Reismilch in einem separaten Gefäß kalt anrühren.
- * Den Rest der Reismilch mit 140 g des Zuckers und mit der Margarine in einem Topf zum Kochen bringen.
- * Die aufgelöste Maisstärke unterschlagen, aufkochen und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme 1 Min. köcheln lassen.
- * Heiße Creme in vorbereitete Dessertschälchen gießen und abkühlen lassen.
- * Waldbeeren mit 100 g Zucker und evtl. etwas Wasser in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat; dann abkühlen lassen.
- * Die erkaltete Vanillecreme damit übergießen.



