

Zutaten:

- 300 ml Milch
- 1 Sternanis
- 2 Grüne Kardamomkapseln
- 2 Päckchen Gelatine, gemahlen
- 3 Eigelb
- 60 g Zucker
- 1 Dose Mandarinen
- 200 g Spekulatius
- 400 g Sahne



So geht's:

1. Die Kardamomkapseln öffnen und die Samen entnehmen. Die Milch auf dem Ofen erhitzen, den Sternanis und die Samen der Kardamom zugeben und 10 min ziehen lassen. Die Gewürze wieder entfernen. (TIPP: Gewürze in einen Teebeutel geben, so lassen sie sich leicht wieder entfernen!) Die Gelatine nach Anweisung quellen lassen und in der warmen Milch auflösen. Die Milch abkühlen lassen.
2. Die Mandarinen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Mandarinen Saft in einem Behältnis auffangen. Die Mandarinen in Stücke schneiden und beiseite stellen. Den Spekulatius in einen Gefrierbeutel oder ein Geschirrtuch einschlagen und mit einem Nudelholz zerbröseln. Ein paar Stückchen Spekulatius und einige Mandarinen zum Verzieren beiseitelegen.
3. Die Eier aufschlagen, dabei das Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Die Sahne mit dem Rührgerät steif schlagen. Sobald die Gelatine anzieht den Mandarinen Saft unter die Milch heben, diese zusammen mit den geschnittenen Mandarinen und den Spekulatius-Bröseln unter die Eigelbmasse rühren. Zum Schluß vorsichtig die Sahne unterheben.
4. Die Creme in Gläser füllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit einigen Mandarinen und zerbröseltem Spekulatius garnieren.

Tipp:

- Das übrige Eiweiß kann z.B. zu Baiser oder Macarons weiterverarbeitet werden.

Wehrfritz GmbH - Deutschland



Telefon: +49 (0)800 9564956 (kostenfrei*)
Fax: +49 (0)9564 929-662200
E-Mail: service@wehrfritz.de

Wehrfritz GmbH - Österreich



Telefon: +43 (0)800 8809400 (kostenfrei*)
Fax: +43 (0)800 8809401
E-Mail: service@wehrfritz.at

www.sachenmacher.com



*Aus dem Festnetz, ggf. abweichende Mobilfunktarife