

Eigelbcreme

Zutaten

500 ml Milch

200 g Zucker

1 EL Vanilleextrakt

50 g Mehl

4 Eigelbe



Zubereitung: Die Eigelbe und den Zucker mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren und nach und nach Mehl und Vanilleextrakt unterrühren. Die Milch in einem Topf erwärmen. Die warme Milch zu der Eigelbmasse geben (unter ständigem Rühren), alles wieder zurück in den Topf geben und zu einer dickflüssigen Creme aufkochen. Manche verfeinern die Creme noch mit Butter, aber im Endeffekt schmeckt die Creme auch ohne fantastisch.