

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Brönnti Creme

Koch: Maximilian Weber

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Creme

- 120 g Kristallzucker
- 50 ml Wasser
- 450 ml Milch
- 2 EL Maisstärke
- 1 Ei
- 100 ml Obers

Für den Beerensalat

- 150 g frische Beeren (Mix)
- 10 ml Rum
- 3 Zweige frische Minze
- Abrieb und Saft einer Limette

Zubereitung

1. Für die Brönnti Creme zuerst 100 g Kristallzucker und 50 ml Wasser in einer Pfanne aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Schwenken der Pfanne warten, bis ein haselnussbrauner Karamell entsteht.

Quelle: ORF extra

2. Nun 250 ml Milch begeben, mit einem Schneebesen umrühren und alles bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat.
3. Währenddessen die restliche Milch mit dem restlichen Kristallzucker, der Maisstärke und dem Ei in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Dann die Masse in die Pfanne zugießen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
4. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort vom Herd nehmen und noch etwa 2 Minuten weiterrühren. Anschließend die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, etwas Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen, auskühlen lassen und danach 2 Stunden kaltstellen.
5. Nun die Frischhaltefolie entfernen und die Creme mit einem Schneebesen glattrühren, das Obers steif schlagen und sorgfältig unter die Creme ziehen.
6. Für den Beerensalat die frischen Beeren in eine Schüssel geben und mit dem Rum, der feingeschnittenen Minze und etwas Limettensaft und -abrieb marinieren.
7. Zum Schluss die Creme in eine kleine Schüssel geben und mit den marinierten Beeren garnieren.