

Waldmeister Crème



Zutaten & Zubereitung

für 4 Personen

15 Waldmeisterstängel (vor der Blüte)

Waschen, abschütteln und etwas welken lassen

5 dl Milch - Waldmeisterstängel einige Stunden oder über Nacht in der Milch ziehen lassen.

Absieben und in eine Pfanne geben.

20 Gramm Maizena und **25 Gramm Puderzucker** (oder 45 Gramm Puddingpulver)

mischen, zusammen **mit einem Ei** mit einem Schwingbesen in die Milch einrühren. Unter ständigem Rühren kurz vors Kochen bringen. Sobald die Masse bindet vom Herd nehmen. Durch ein Sieb in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Rezept Puddingpulver für den Vorrat

125 Gramm Maizena & 150 Gramm Puderzucker mischen

Pudding:

90 Gramm Pulver

5 dl Milch

1 Ei

Crème:

50 Gramm Pulver

5 dl Milch

1 Ei

