



| Vanilleköpfl

ZUTATEN

<input type="checkbox"/>	Milch	2 ½ dl
<input type="checkbox"/>	Zucker	30 g
<input type="checkbox"/>	Maizena	5 g
<input type="checkbox"/>	Eier	1 Stück
<input type="checkbox"/>	Vanilleschote	1 Stück

| Vanilleköpfl

Zubereitung:

Milch, Zucker, Maizena und Eier mit dem Schwingbesen verrühren.

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark ausschaben, Schote und Mark beifügen.

Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse eindickt, von der Platte nehmen und nochmals ca. 2 Minuteniterrühren.

Creme mit einer Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken und etwa 2 Stunden kühl stellen.