



## Crème Pâtissière

0,75 L. Milch  
6 St. Eigelb  
0,150 Kg. Zucker  
0,120 Kg. Mehl  
1 Vanilleschote

- *Die Vanilleschote längs aufschneiden und den Mark vorsichtig heraus nehmen, samt Schote in die Milch geben und auf mittlerer Flamme zum Kochen bringen.*
- *In einer Schüssel, Mehl und Zucker zusammenrühren, und dann die Eigelb dazu geben.*
- *Wenn die Milch kocht, die Vanilleschote entnehmen und die kochende Milch der Eigelbmischung unterrühren, wieder zurück in den Topf geben, langsam unter ständigem rühren erhitzen und nicht mehr kochen.*

Marc Kern