Rezept

Rum-Kakao-Creme

Ein Rezept von Rum-Kakao-Creme, am 28.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
300 ml	Milch
60 g	Zucker
2 EL	Kakaopulver
4	Eigelb
	2-3 EL brauner Rum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote mit einem Messer längs aufritzen und das Mark herausschaben. Schote und Mark mit Kakao und Milch aufkochen.

2. Die Eigelbe in einer Metallschüssel mit dem Schneebesen oder Handrührgerät leicht schaumig schlagen. Nach und nach den Zucker zufügen und hell cremig aufschlagen. In einem Topf wenig Wasser leicht siedend erhitzen.

3. Die Vanilleschote aus der Kakaomilch entfernen. Die Kakaomilch unter ständigem Schlagen zur Eiermasse gießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und die Sauce in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Den Rum unterrühren und die Sauce lauwarm oder kalt servieren.