

Rezept

Vanillecreme mit Mandeln und KiwisaUCE

Ein Rezept von Vanillecreme mit Mandeln und KiwisaUCE, am 21.05.2025

Zutaten

5 Blatt weiße Gelatine	1 Vanilleschote
1/4 l Milch	3 Eigelb (Größe M)
130 g Zucker	80 g gemahlene Mandeln
50 g Mandelsplitter	250 g Sahne
4 Kiwis	2 EL (Kastanien-)Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatineblätter in eine kleine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und 10-15 Min. quellen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
2. Die Milch mit der Vanilleschote und dem Mark in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Milch bei geringer Hitze ca. 3 Min. leicht köcheln lassen, die Schote herausnehmen.
3. Eigelbe mit 80 g Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig schlagen. Die Milch dazugießen, dabei immer weiterschlagen. Schaummasse in eine Kasserolle oder in den kleinen Topf füllen und bei geringer Hitze mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen, bis die Masse heiß ist. Nicht kochen! Die Gelatine unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat, gemahlene Mandeln unterheben. Die Creme abkühlen lassen, bis sie zu gelieren beginnt.
4. Inzwischen die Mandelsplitter in einer Pfanne trocken goldbraun rösten, herausnehmen. Den übrigen Zucker in die Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mandelsplitter dazugeben und mit dem Karamell vermischen. Krokant auf Backpapier flach ausbreiten, auskühlen lassen.
5. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. In Förmchen füllen und im Kühlschrank in ca. 3 Std. auskühlen und fest werden lassen. Dann den Krokant in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer oder dem Nudelholz zerkleinern. Kiwis schälen, klein schneiden und mit dem Honig im Mixer pürieren. Die Creme aus den Förmchen stürzen und mit dem Krokant bestreuen. Die KiwisaUCE dazu reichen.