

Hier und heute



Heimatküche: Münsterländer Herrencreme nach Mama Middendorf

Die luftige Creme aus Vanillepudding, Sahne und Zartbitterschokolade nach Mama Middendorfs Rezept rundet das Heimatmenü festlich ab.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten

- 1 l Milch
- 1 kleine Prise Salz
- 90 g Zucker
- 80 g Speisestärke
- 1 Messerspitze Bourbon-Vanillepulver oder eine Vanilleschote
- 220 g Sahne
- 150 g Blockschokolade + ca. 100 g als Topping
- Rum nach Belieben (Inländer-Rum)

Zubereitung

Zunächst den Vanillepudding herstellen. Dafür unter leichtem Rühren 900 ml Milch mit dem Salz, Zucker und Vanille langsam aufkochen.

Währenddessen separat die Speisestärke mit der restlichen Milch anrühren. Sobald die Milch mit Salz, Zucker und Vanille aufkocht, die Stärke-Milch zügig einrühren. Alles unter Rühren kurz weiter köcheln lassen.

Dann den Topf vom Herd nehmen und ca. zwei Minuten lang rühren, damit etwas Hitze entweicht.

Den Pudding dann abdecken und abkühlen lassen.

Sobald der Pudding abgekühlt ist, die Sahne steif schlagen. Die Hälfte der Sahne mit einem Schneebesen untermengen.

Dann die Schokolade grob hacken und zusammen mit der restlichen Sahne und ca. 5 EL Rum unterheben. Nun alles abschmecken, ggf. mehr Rum hinzufügen. Die Herrencreme jetzt mindestens 30 Minuten lang kaltstellen. Dann mit viel gehackter Schokolade dekorieren und kühl servieren.