

Zimt-Zitronencreme mit Beeren



Zutaten:

Für 4 kleine Portionen

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 5 Eigelbe
- Zimtstange
- Zitronenschale
- 30 g Stärke



Zubereitung

Die Milch mit Sahne, Zucker, Zimtstange und Zitronenschale erhitzen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Stärke mit 4 EL Wasser klumpenfrei auflösen. Als Nächstes die Eigelbe mit dem Stärkewasser vermischen, in den Topf mit der warmen Sahnemischung geben und bei mittlerer Hitze so lange rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Anschließend die Creme in Schälchen füllen und abkühlen lassen.

Nach Wunsch mit Beeren und geraspelter Schokolade servieren.