

Gewürzte Mandelcreme *Orientalische Inspirationen!*

La Mise en Place:

1 Ei, 2 Kardamomkapseln, 1 Lorbeerblatt, ¼ TL Anissamen, 30 g Mandelstifte, 1 Streifen Orangenschale, 1 Streifen Zitronenschale, 1¼ dl Milch, 1 EL Joghurt, 1 EL Zucker, ½ EL Maizena, 1 Zimtstange, 1 Prise Muskat

Die Vorbereitung:

Das Eiweiss steif schlagen und die Samen aus den Kardamomkapseln lösen. Lorbeerblatt zerbröseln und mit den Kardamom- und Anissamen in ein Teesieb füllen.

Die Zubereitung am Herd:

Die Mandelstifte trocken rösten. 1/3 zur Seite legen, den Rest im Cutter mit der Orangen- und Zitronenschale sehr fein mahlen.

Das Eigelb mit den gemahlenden Mandeln, Milch, Joghurt, Zucker, Maizena, Zimt, Muskat und dem Teesieb in einem Pfännchen mischen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Creme dicklich wird. Unter gelegentlichem Rühren auskühlen.

Das Teesieb und die Zimtstange entfernen. Das Eiweiss sorgsam unterziehen.

Die Vollendung:

Anrichten, mit den beiseitegelegten Mandelsplittern bestreuen und in orientalischen Träumen schmelgen.

