

Mandelcreme mit Zimtsoße



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

Für die Creme:

1 l Milch
2 Päckchen Mandelpuddingpulver
3 bis 4 EL Amaretto
¼ l Sahne
30 g Zucker

Für die Soße:

¼ l Milch
1 bis 3 EL Speisestärke
125 ml Sahne
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz
100 g Mandelblättchen
etwas Zucker

Zubereitung:

¾ l Milch zum Kochen bringen. Den Rest kalte Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren und unter die warme Milch rühren. Kurz aufkochen, dabei rühren, anschließend erkalten lassen und mit Amaretto abschmecken.

Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Mandelblättchen mit etwas Zucker in der Pfanne rösten, dann erkalten lassen.

Für die Zimtsoße die Speisestärke mit 3 EL Milch anrühren. Die restliche Milch, Sahne, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz aufkochen. Die angerührte Speisestärke zugießen, aufkochen und erkalten lassen. Die Soße zum Pudding geben und mit den Mandelblättchen garniert servieren.

Rezepte: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Fotos: Hubert Kemper