

Die Kochlöffel

Seit 2013



25.2.2015 Peter Bühlmann

Anzahl: 8 Personen
Rezeptgruppe: Dessert
Saison: ganzes Jahr



Safrancreme

Vor- und Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten

5 EL Ahornsirup
2 dl Milch
600 Gramm Rahm-Quark
3 dl Rahm - steif geschlagen
1 Stück Vanilleschoten (aufgeschlitzt)
 $\frac{1}{2}$ -Stück Zitrone (abgeriebene Schale)
2 Briefchen à 125 mg Safran
Pistazienkerne gehackt

Zubereitung

In Pfanne Vanilleschoten mit Milch erhitzen. Safran dazugeben, Deckel darauf und zur Seite stellen.

Rahm steif schlagen

Quark in eine Rührschüssel geben. Abgeseigte Safranmilch, Ahornsirup und geriebene Zitronenschale zum Quark geben. Mit dem Rührgerät schön cremig rühren.

Steif geschlagener Rahm untermischen und die Creme in Dessertgläser einfüllen.

Mit Pistazienkerne garnieren.

Tipps / Anmerkung

Als Garnitur können auch Mandelblättchen oder Granatapfelkerne verwenden.