

Rezeptvorschlag

Schoko Creme mit Zimtblüte

Zutaten

500 ml Milch

5 Stk. Eigelb

1,5 TL hochwertiges Kakao-Pulver

1 EL Sahne

3 TL Kokosblütenzucker

etwas **Spicy's Zimtblüte**

2 TL Amaretto

gem. Tonkabohne

Zubereitung

Milch, Kakaopulver und Kokosblütenzucker in einem Topf erhitzen.

Amaretto und Zimtblüte zugeben. Die Eier in einer Schüssel vorsichtig verquirlen.

Es sollte sich kein Schaum bilden.

Unter ständigem Rühren zur Milch-Kakao-Mischung geben. Mit der Tonkabohne abschmecken.

Alles in 4 feuerfeste Formen füllen und im Wasserbad (nur kochendes Wasser verwenden) im Backofen bei 120 Grad pochieren.

In ca. 40 Minuten ist die Creme gestockt.

Guten Appetit!