

Beeren - Vanille - Creme **(laktosefrei)**

Zutaten:

350 g Beeren (z.B. Johannisbeeren)
4 Eigelb
80 g Zucker
25 g Mehl
1 Vanilleschote
400 ml Sojamilch (oder laktosefreie Milch)
1 Prise Salz

Zubereitung:

- Vanilleschote auskratzen.
- Vanillemark und Schote mit der Milch aufkochen lassen.
- Zucker, Eigelb, Salz und Mehl cremig rühren.
- Vanilleschote aus der kochenden Milch entfernen.
- Vanillemilch unter die Eigelbmasse rühren (Vorsicht, Anbrennengefahr!!!).
- Auf kleiner Flamme aufkochen lassen.
- Rühren dabei nicht vergessen.
- Creme durch ein Sieb streichen.
- Oberfläche dünn mit Zucker bestreuen.
- Creme abkühlen lassen.
- Beeren unter die abgekühlte Creme heben.
- Mit Beeren garniert servieren.