

GEWüRZ-ERDBEEREN MIT VANILLECREME

Zutaten:

Für ca. 4 Portionen

Für die Vanillecreme:
500 ml Milch
Mark von einer Vanilleschote
abgeschälte Schale einer viertel Bio-Limette
5 Eigelb (Größe M)
90 g Zucker
20 g Speisestärke

Für die Gewürz-Erdbeeren:
250 g Erdbeeren
1 Bio-Limette
1/4 TL Pfeffer
1 Msp. Kardamon
1 Prise Muskatnuss
1 EL Ahornsirup

Zum Garnieren:
4 EL Nuss-Granola

Zubereitung:

Die Vanilleschote auskratzen. Vanilleschote und -mark mit Milch und der Limettenschale kurz aufkochen. Das Eigelb mit Zucker und Stärke mit dem Schneebesen eines Rührgerätes 5 Minuten cremig rühren.

Die heiße Gewürzmilch durch ein Sieb unter langsamen Rühren dazu gießen. Die Creme

in den Topf geben und unter ständigem Rühren 1 Minute aufkochen lassen. In kleine Schalen oder Gläser geben und mindestens 2 Stunden abgedeckt kühl stellen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Limette mit heißem Wasser abspülen und trocken reiben. Die Hälfte der Limette hauchdünn schälen und die Schale fein würfeln. Gewürze mit Erdbeeren, Ahornsirup und Limettenschale mischen und zugedeckt 10 Minuten durchziehen lassen. Auf die Creme geben und mit Granola garnieren.