

Kastanienhonig-Creme mit Blaubeeren



[caption id="attachment_12253" align="aligncenter" width="850" caption="Blaubeerzeit..."]



[/caption]

Frisch aus dem Wald gibt`s heute Blaubeeren mit Honigcreme. Der Kastanienhonig oder Edelkastanienhonig ist geschmacklich einer der intensivsten. Pur auf Butterbrot schmeckt er mir zu rassig. Aber als Gewürz dosiert eingesetzt verleiht er Beeren etwas ganz besonderes. Hier unsere Rezeptur für "**Kastanienhonig-Creme mit Blaubeeren**":

Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 600 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 50 g Speisestärke
- 6 Eigelb (Kl. M)
- 30 g Kastanienhonig
- 50 g Zucker
- Etwas Zimt

- 500 g Blaubeeren
- 1 TL Butter

Zubereitung

400 g frische Blaubeeren mit 25 g Zucker und 1 TL Butter in einem Topf erhitzen und 1 Minute rühren. Dann den Topf beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für die **Kastanienhonig Creme** 50 g Speisestärke mit 150 ml kalter Milch anrühren bis die Stärke sich aufgelöst hat. In einer anderen Schüssel die Eigelbe mit 25 g Zucker, Zimt und 30 g Honig ca. drei Minuten schlagen. Nun die Stärkemilch zugießen und gut verrühren.

Dann 600 ml Milch kurz aufkochen und unter Rühren heiß zum Eigelb-Stärkemilch-Gemisch gießen. Alles in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis eine dickliche Creme entsteht (Aber nicht kochen!).

Dann schnell von der Kochstelle nehmen. Die Schüssel in ein kaltes Wasserbad mit Eiswürfel stellen und 1 Minute rühren um den Garprozess zu stoppen.

Zum Servieren vier Dessertgläser zur Hälfte mit der Creme füllen. Dann das Blaubeerkompott darauf verteilen. Nochmals mit Creme bedecken. Mit den restlichen frischen Blaubeeren und eventuell mit einigen Minzblättern



dekorierten.