

Scheiterhaufen mit frischen Beeren (Landgasthof Läuterhäusle)



Zutaten:

- für 4 Personen
- 0,4l Milch
- 1 Vanilleschote
- 80 g Zucker
- 30 g Stärke
- 3 Eigelb
- 12 Löffelbiscuit
- 200 g Heidelbeeren
- 200 g Himbeeren
- 200 g Erdbeeren
- ca. 6 Rispen rote Johannisbeeren



Zubereitung

0,3 Liter der Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Die erstlichebn 0,1 Liter Milch, den Zucker, die Stärke und die 3 Eigelb kalt miteinander verrühren. Dann die Mischung in die Vanillemilch geben und rührend aufkochen bis die Creme bindet. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Creme abgedeckt abkühlen lassen.

Die frischen Beeren waschen und abtropfen lassen. Die Erdbeeren in Stücke schneiden. Dann die Beeren mit der Creme und dem Löffelbiskuit schichtweise in dekorative Gläser füllen. Zum Abschluss frische Beeren, zum Beispiel die roten Johannisbeeren, als Farbtupfer garnieren.

Rezept von dem „Schmeck den Süden-Gastronomen“ Landgasthof Läuterhäusle in Aalen-Unterkochen www.laeuterhaeusle.de