

# Vanillecrème mit frischen Erdbeeren und Speiseeis

Dieses Rezept ist für ca. 10 Personen

Zeitaufwand: Keine Angabe

Zutaten: Vanillecrème:

120 gr Vanillecrémepulver  
300 gr Zucker  
2 lt Milch  
4 cl Kirsch

Ca. 2 Schalen frische Erdbeeren  
etwas Zucker und Orangenlikör zum marinieren

10 Kugel Speiseeis

5 dl Schlagrahm

Zubereiten: Vanillecrémepulver, Zucker und Milch kalt aufsetzen. Unter stetem Rühren auf kleiner Flamme aufkochen und die Crème eindicken lassen. 2 Min. weiter köcheln, den Kirsch beifügen und die fertige Crème in eine Schüssel giessen und zugedeckt auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, schneiden und leicht mit Zucker bestreuen und mit dem Likör parfümieren.

Die kalte Crème glattrühren und in die Teller mit Rand anrichten. Mit den Erdbeeren den Rand umlegen, eine Kugel Eis in die Mitte geben und mit Schlagrahm ausgarnieren.

